오마이드립(OMyDrip)

Lance Hedrick V60

푸어오버 · by Lance Hedrick

긴 뜸과 단 한 번의 메인 푸어로 단순화하고 스월링으로 균일도를 높이는 레시피.

원두	물	비율
20 g	**320 g**	**1:16**

총 시간	물온도	뜸 물
3:15	**93 °C**	**60 g**

추천 배전도 **미디엄, 하이**

분쇄도 **중간-가늚(medium-fine)**

추출 단계

@0:00 뜸 (Bloom) — **60 g** (+60 g)

커피 3배(60g)를 붓고 가볍게 스월링하며 45초 뜸

@0:45 메인 푸어 — **320 g** (+260 g)

한 번에 목표 수량까지 붓고 스월로 베드를 평평하게 정리

노트

로스팅 정도에 따라 비율·온도를 조절하는 프레임워크(중배전 기준).

도구: 하리오 V60
출처: Lance Hedrick의 긴 뜸+단일 추출 기법 기반 — 수치·설명은 OMyDrip 자체 작성
tmrw.coffee/methods/v60-lance-hedrick

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/lance-hedrick-v60

스캔해서 레시피 보기