오마이드립(OMyDrip)

Matt Winton V60 (World Brewers Cup)

푸어오버 · by Matt Winton (2021 WBrC Champion)

60g씩 다섯 번 나눠 붓고 물이 빠질 때마다 이어가는 우승 레시피. 이 레시피의 단계별 시간은 참고용입니다.

원두	물	비율
20 g	300 g	1:15

총 시간	물온도
3:30	93 °C

추천 배전도 **라이트, 시나몬**

분쇄도 **중간(medium)**

추출 단계

@0:00	뜸 (Bloom) 93°C 물을 원을 그리며 부어 30초 뜸	60 g +60 g
@0:30	1차 푸어 중심→바깥으로 붓고 물이 빠질 때까지 대기	120 g +60 g
@1:15	2차 푸어 동일하게 60g을 붓고 물이 빠질 때까지 대기	180 g +60 g
@2:00	3차 푸어 동일하게 60g을 붓고 물이 빠질 때까지 대기	240 g +60 g
@2:45	4차 푸어 마지막 60g을 붓고 드로우다운	300 g +60 g

도구: 하리오 V60
출처: Matt Winton의 2021 World Brewers Cup 5-푸어 기법 기반 — 수치·설명은 OMyDrip 자체 작성
honestcoffeeguide.com/brew-recipes/matt-winton-v60-five-pour

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/matt-winton-wbrc

스캔해서 레시피 보기