

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  
**20 g**

물  
**300 g**

비율  
**1:15**

총 시간  
**3:30**

물온도  
**93 °C**

추천 배전도 **라이트, 시나몬**

분쇄도 **중간(medium)**

추출 단계

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

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](https://honestcoffeeguide.com/brew-recipes/matt-winton-v60-five-pour)

오마이드립 (OMyDrip)

커피 타이머 · 레시피 · 기록

[omydrip.bizplano.com/r/matt-winton-wbrc](https://omydrip.bizplano.com/r/matt-winton-wbrc)



스캔해서 레시피 보기