

오마이드립 (OMyDrip)

Carlos Medina 2023 우승 레시피

푸어오버 · by Carlos Medina

30초 간격으로 50g씩 다섯 번. 간격과 물량을 똑같이 지키는 메트로놈식 푸어.

원두

15.5 g

물

250 g

비율

1:16.1

총 시간

2:40

물온도

91 °C

뜸 물

50 g

추출 단계

- @0:00** 1차 푸어 **50 g**
+50 g
50g. 원을 그리며 바깥으로 나갔다 안으로.
- @0:30** 2차 푸어 **100 g**
+50 g
50g 추가(누적 100g). 여기부터 30초 간격.
- @1:00** 3차 푸어 **150 g**
+50 g
50g 추가(누적 150g).
- @1:30** 4차 푸어 **200 g**
+50 g
50g 추가(누적 200g).
- @2:00** 5차 푸어 (마무리) **250 g**
+50 g
50g 추가(누적 250g). 이후 드로다운.

노트

드리퍼: ORIGAMI Air S + 원추(conical) 필터. 물은 65ppm, 칼슘과 마그네슘을 같은 비율로. 푸어는 바깥으로 나선
을 그렸다가 다시 안으로. 푸어 사이에는 건드리지 않고 기다린다. 라틴아메리카 최초 우승.

출처: 2023 World Brewers Cup 우승(칠레). 수치는 Slow Pour Supply 우승 레시피 리캡 — 설명은 오
마이드립 자체 작성

www.slowpoursupply.co/blogs/brew-recipes/recipe-recap-carlos-medina-s-representing-chile-world-brewers-cup-champion-recipe

오마이드립 (OMyDrip)

커피 타이머 · 레시피 · 기록

omydrip.bizplano.com/r/medina-origami-2023



스캔해서 레시피 보기