오마이드립(OMyDrip)

Carlos Medina 2023 우승 레시피

푸어오버 · by Carlos Medina

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

원두	물	비율
15.5 g	250 g	1:16.1

총 시간	물온도	뜸 물
2:40	91 °C	50 g

추출 단계

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

노트

드리퍼: ORIGAMI Air S + 원추(conical) 필터. 물은 65ppm, 칼슘과 마그네슘을 같은 비율로. 푸어는 바깥으로 나선을 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 오마이드립 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