오마이드립(OMyDrip)

노띵커피의 초보자도 실패 없는 '밀크 초콜릿' 균등 분할 레시피

푸어오버 · by 노띵커피

10cm 높이에서 50g씩 다섯 번. 가운데 집중과 원 그리기를 번갈아 2분 안팎에 짧게 끊어 초콜릿 같은 부드러움을 낸다.

원두	물	비율
20 g	250 g	1:12.5

총 시간	뜸 물
2:20	50 g

추출 단계

@0:00 뜸 — 50g — **50 g** (+50 g)

커피 전체를 고르게 적셔 물길을 만든다.

@0:30 1차 — 50g · 가운데 — **100 g** (+50 g)

드리퍼 가운데에만 집중해서 붓는다(누적 100g).

@1:00 2차 — 50g · 원 그리기 — **150 g** (+50 g)

가운데에서 바깥으로, 다시 바깥에서 가운데로 원을 그리며 붓는다(누적 150g).

@1:30 3차 — 50g · 가운데 — **200 g** (+50 g)

다시 가운데에만 집중해서 붓는다(누적 200g).

@2:00 4차 — 50g · 원 그리기 — **250 g** (+50 g)

가운데→바깥→가운데로 원을 그리며 마무리한다(누적 250g). 총 2:00~2:20에 끊는다.

노트

핵심은 둘이다 — 10cm 높이에서 붓는 것과 50g씩 일정하게 붓는 것.

높이: 주전자 수구와 커피 베드 사이를 10cm 정도로 유지한다. 높은 데서 떨어지는 물이 교반을 만든다.

물줄기: 곱고 고르게, 일정한 속도로. 굵기가 들쭉날쭉하면 이 레시피의 이점이 사라진다.

붓는 자리: 가운데 집중(1·3차)과 원 그리기(2·4차)를 번갈아 쓴다.

추출 시간: 총 2분~2분 20초. 짧고 빠르게 끊는다.

⚠️ 단계별 시각은 영상이 지정하지 않는다. 영상은 총 2:00~2:20 과 "50g씩 5회"만 말한다. 여기 적힌 0:00 / 0:30 / 1:00 / 1:30 / 2:00 은 오마이드립이 균등하게 배분한 값이다. 물이 빠지는 속도에 맞춰 조절해도 된다 — 지켜야 할 것은 50g씩 다섯 번과 총 2분 안팎이다.

영상에 없어 비워 둔 값: 물 온도, 분쇄도.

출처: 유튜브 채널 '노띵커피' 숏폼 영상 기반 — 설명은 오마이드립 자체 작성
www.youtube.com/shorts/yKsyVaMT770

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/nothing-5pour-20g

스캔해서 레시피 보기