오마이드립(OMyDrip)

안스타 40g 아이스 레시피 산미up

푸어오버 · by 안스타

라이트 로스트용 단맛 위주의 레시피 변형. 산미를 올려주고 단맛을 줄여주는 레시피

원두	물	비율
40 g	400 g	1:10

총 시간	물온도	뜸 물
2:30	86 °C	100 g

추천 배전도 **라이트, 시나몬**

분쇄도 **OMD50-11 (1000~1100 µm)**

추출 단계

@0:00	뜸, 1차푸어	100 g +100 g
@0:30	2차푸어	180 g +80 g
@1:00	3차푸어	300 g +120 g
@1:30	4차 푸어	400 g +100 g
	2분30초~3분 추출 종료	

노트

산미가 조금 올라와서 단맛을 조금 가려줌.

산미가 강한 원두에 적용하면 편안한 맛이 날듯

도구: 페모북 A2, 하리오 V60 02

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/ofJtf8mzLE

스캔해서 레시피 보기