

오마이드립(OMyDrip)

안스타 40g 아이스 레시피 산미up

푸어오버 · by 안스타

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

원두

40 g

물

400 g

비율

1:10

총 시간

2:30

물온도

86 °C

뜸 물

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