오마이드립(OMyDrip)

Onyx Coffee Lab V60

푸어오버 · by Onyx Coffee Lab

뜸 후 다섯 번의 나선형(스파이럴) 푸어로 나눠 붓는 온릭스 공식 브루 가이드.

원두	물	비율
25 g	400 g	1:16
총 시간	**물온도**	**뜸 물**
3:35	96 °C	50 g

추천 배전도 **시나몬, 미디엄**

분쇄도 **중간(medium, ~725µm)**

추출 단계

@0:00	뜸 (Bloom) 50g로 전체를 적셔 뜸	**50 g** +50 g
@0:30	1차 스파이럴 나선형으로 부어 160g까지	**160 g** +110 g
@0:45	2차 스파이럴 나선형으로 부어 220g까지	**220 g** +60 g
@1:05	3차 스파이럴 나선형으로 부어 280g까지	**280 g** +60 g
@1:30	4차 스파이럴 나선형으로 부어 340g까지	**340 g** +60 g
@2:00	5차 스파이럴 최종 400g까지 붓고 드로우다운	**400 g** +60 g

노트

나선형으로 부어 채널링을 줄인다. 드레인 ~3:35.

도구: 하리오 V60
출처: Onyx Coffee Lab의 공식 V60 브루 가이드 기반 — 수치·설명은 OMyDrip 자체 작성
onyxcoffeelab.com/pages/brew-guides

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/onyx-v60

스캔해서 레시피 보기