오마이드립(OMyDrip)

Orea Brewer V3

푸어오버 · by Orea Brewer

유량이 빠른 평저 드리퍼로 균일 추출. 굵은 분쇄에 적합.

원두	물	비율
18 g	300 g	1:16.7

총 시간	물온도	뜸 물
3:20	94 °C	54 g

분쇄도 **중간(medium)**

추출 단계

@0:00	뜸 54g로 40초 뜸	54 g +54 g
@0:40	1차 푸어 150g까지	150 g +96 g
@1:20	2차 푸어 300g까지 후 드로다운	300 g +150 g

노트

드리퍼: Orea V3. 바닥이 평평해 균일한 베드.

출처: Orea V3 브루잉 기반 — 자체 작성

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/orea-v3

스캔해서 레시피 보기