

오마이드립 (OMyDrip)

Orea Brewer V3

푸어오버 · by Orea Brewer

유량이 빠른 평저 드리퍼로 균일 추출. 굵은 분쇄에 적합.

원두

18 g

물

300 g

비율

1:16.7

총 시간

3:20

물온도

94 °C

뜸 물

54 g

분쇄도

중간(medium)

추출 단계

@0:00

뜸

54 g

+54 g

54g로 40초 뜸

@0:40

1차 푸어

150 g

+96 g

150g까지

@1:20

2차 푸어

300 g

+150 g

300g까지 후 드로다운

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