오마이드립(OMyDrip)

Origami 4:6

푸어오버 · by Origami Dripper

오리가미 드리퍼에 4:6 배분을 적용해 향미를 조절.

원두	물	비율
20 g	300 g	1:15

총 시간	물온도	뜸 물
3:25	92 °C	60 g

분쇄도 **중간(medium)**

추출 단계

@0:00	1차	60g로 뜸 겸 첫 푸어	60 g +60 g
@0:45	2차	120g까지	120 g +60 g
@1:30	3차	180g까지	180 g +60 g
@2:10	4차	240g까지	240 g +60 g
@2:45	5차	300g까지 후 드로다운	300 g +60 g

노트

드리퍼: Origami(+Kalita/V60 필터). 유량이 빨라 물줄기 조절.

출처: Origami + 4:6 응용 — 자체 작성

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/origami-46

스캔해서 레시피 보기