

오마이드립 (OMyDrip)

## Origami 4:6

푸어오버 · by Origami Dropper

오리가미 드리퍼에 4:6 배분을 적용해 향미를 조절.

원두

**20 g**

물

**300 g**

비율

**1:15**

총 시간

**3:25**

물온도

**92 °C**

뜸 물

**60 g**

분쇄도

**중간(medium)**

추출 단계

**@0:00**

1차

**60 g**

+60 g

60g로 뜸 겹 첫 푸어

**@0:45**

2차

**120 g**

+60 g

120g까지

**@1:30**

3차

**180 g**

+60 g

180g까지

**@2:10**

4차

**240 g**

+60 g

240g까지

**@2:45**

5차

**300 g**

+60 g

300g까지 후 드로다운

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](https://omydrip.bizplano.com/r/origami-46)



스캔해서 레시피 보기