오마이드립(OMyDrip)

Osmotic Flow V60

푸어오버 · by Osmotic Flow (Cafec 명명 / European Coffee Trip 정리)

교반을 최소화하고 크러스트를 유지한 채 천천히 부어 묵직한 바디를 내는 기법.

원두	물	비율
20 g	**300 g**	**1:15**
총 시간	물온도	뜸 물
4:00	**90 °C**	**50 g**

추천 배전도 **미디엄, 시티**

분쇄도 **굵게(coarse)**

추출 단계

@0:00	뜸 (Bloom) 50g로 45초 뜸	**50 g** +50 g
@0:45	1차 푸어 중심에 아주 천천히 부어 크러스트를 유지하며 200g까지	**200 g** +150 g
@2:00	2차 푸어 중간 크기 원으로 천천히 300g까지	**300 g** +100 g

노트

크러스트를 깨지 않고 물 빠지는 속도에 맞춰 천천히 붓는다.

도구: 하리오 V60
출처: 일본식 저교반 추출을 Cafec가 'Osmotic Flow'로 명명한 기법 기반 — 수치·설명은 OMyDrip 자체 작성
europeancoffeetrip.com/hario-v60-recipes

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

스캔해서 레시피 보기