

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

20 g

물

300 g

비율

1:15

총 시간

4:00

물온도

90 °C

뜸 물

50 g

추천 배전도 **미디엄, 시티**

분쇄도 **굵게(coarse)**

추출 단계

@0:00 **뜸 (Bloom)**

50 g

+50 g

50g로 45초 뜸

@0:45 **1차 푸어**

200 g

+150 g

중심에 아주 천천히 부어 크러스트를 유지하며 200g까지

@2:00 **2차 푸어**

300 g

+100 g

중간 크기 원으로 천천히 300g까지

노트

크러스트를 깨지 않고 물 빠지는 속도에 맞춰 천천히 붓는다.

도구: 하리오 V60

출처: 일본식 저교반 추출을 Cafec가 'Osmotic Flow'로 명명한 기법 기반 — 수차·설명은 OMyDrip 자체 작성

europeancoffeetrip.com/hario-v60-recipes

오마이드립(OMyDrip)

커피 타이머 · 레시피 · 기록

omydrip.bizplano.com/r/osmotic-flow



스캔해서 레시피 보기