오마이드립(OMyDrip)

박준성 V60 10g 레시피 (HOT)

푸어오버 · by 박준성

원두 10g, 93°C 물 140g을 30-40-70으로 세 번 나눠 붓는다. 적은 양으로도 향미가 섬세하게 퍼지는 1:14 레시피.

원두	물	비율
10 g	140 g	1:14
총 시간	**물온도**	**뜸 물**
2:10	93 °C	30 g

분쇄도 **1000~1100μm 굵은 분쇄 (3스텝 메소드와 동일) — 그라인더별 클릭 수는 직접 맞춘다**

추출 단계

@0:00 블루밍 — **30 g** (+30 g)

93°C 물 30g을 조심스럽게 부어 가루를 적신다. 30초 동안 블루밍한다.

@0:30 2차 붓기 — **70 g** (+40 g)

중앙을 중심으로 조심스럽게 40g을 부어 누적 70g.

@1:00 3차 붓기 — **140 g** (+70 g)

같은 온도 그대로 70g을 부어 누적 140g. 물줄기가 너무 세지 않게 섬세하게 조절한다. 2분~2분 10초에 추출을 마친다.

노트

원두 10g : 물 140g (1:14). 물은 30 - 40 - 70 으로 세 번 나눠 붓는다(누적 30 · 70 · 140g).

20g 패키지를 두 번 나눠 마실 수 있게 만든 10g 레시피다. 3스텝 메소드와 같은 구조를 간편하게 줄인 버전이다.

물온도는 처음부터 끝까지 93°C 그대로 쓴다.

드리퍼는 하리오 V60, 필터는 하리오 기본 필터.

분쇄도는 1000~1100μm 로 굵게 간다. 분쇄도를 잘 맞췄다면 추출은 2:00~2:10 에 끝난다.

원두 양이 적으니 작은 잔에 마시는 것을 권한다.

영상에 없어 비워 둔 값: 추천 배전도, 그라인더 클릭 수.

도구: 하리오 V60, 하리오 필터

출처: 2026 코리아 브루어스컵 챔피언·월드 브루어스컵 파이널리스트 박준성 바리스타 시연 영상(모모스커피) 기반 — 설명은 자체 작성

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/park-junseong-10g-hot

스캔해서 레시피 보기