오마이드립(OMyDrip)

박준성 V60 10g 레시피 (ICED)

푸어오버 · by 박준성

서버에 얼음 20g을 담고 93°C 물 100g을 30-30-40으로 붓는다. HOT보다 곱게 갈아 진하게 뽑는 아이스 버전.

원두	물	비율
10 g	100 g	1:12

총 시간	물온도	뜸 물
2:00	93 °C	30 g

분쇄도 **800~900μm 고운 분쇄 (커핑 분쇄도·3스텝 메소드 아이스와 동일) — 그라인더별 클릭 수는 직접 맞춘다**

추출 단계

@0:00 준비

서버에 얼음 20g을 먼저 담아 둔다. 그 위로 바로 추출한다.

@0:00 1차 붓기 — **30 g** (+30 g)

93°C 물 30g을 부어 가루를 적시고 30초까지 기다린다.

@0:30 2차 붓기 — **60 g** (+30 g)

30g을 부어 누적 60g.

@1:00 3차 붓기 — **100 g** (+40 g)

섬세한 물줄기로 40g을 부어 누적 100g. 2분~2분 10초에 추출을 마친다.

노트

원두 10g : 뜨거운 물 100g + 얼음 20g.

추출 비율은 물 기준 1:10(영상 기준), 얼음까지 포함한 총량 기준으로는 1:12(앱 표기)다.

물은 30 - 30 - 40 으로 세 번 나눠 붓는다(누적 30 · 60 · 100g).

물온도는 HOT 과 같은 93°C.

분쇄도는 HOT(1000~1100μm)보다 고운 800~900μm 로 간다.

드리퍼는 하리오 V60, 필터는 하리오 기본 필터.

추출은 2:00~2:10 에 끝낸다(시연은 2:00 에 종료).

다 내린 커피는 얼음을 담은 컵에 따라 마신다(컵에 담는 얼음 양은 영상에 없다).

영상에 없어 비워 둔 값: 추천 배전도, 그라인더 클릭 수, 컵 얼음 양.

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-iced

스캔해서 레시피 보기