오마이드립(OMyDrip)

박준성 하리오 스위치 (2026 KBrC 우승)

침지식 · by 박준성

95°C로 뜸·여과하고 마지막 침출만 80°C로 내린다. 60-90-60 배분으로 화사한 향과 클린컵을 함께 잡는 레시피.

원두	물	비율
15 g	210 g	1:14

총 시간	물온도	뜸 물
2:10	95 °C	60 g

분쇄도 **코만단테 C40 레드클릭스 56클릭(일반 28클릭) — 원두 밀도·상태에 따라 조절**

추출 단계

@0:00 블루밍 (밸브 닫음 · 95°C) **60 g** +60 g

스위치를 닫은 채 95°C 물 60g(원두의 4배)을 부어 가루를 고루 적신다. 30초 기다린 뒤 스위치를 연다. 향미를 깨우는 구간이다.

@0:30 여과 (밸브 열기 · 95°C) **150 g** +90 g

스위치를 열고 95°C 물 90g(원두의 6배)을 부어 누적 150g. 물이 지나가며 추출되는 구간이다.

@1:40 침출 (밸브 닫음 · 80°C) **210 g** +60 g

스위치를 다시 닫고 이번엔 80°C 물 60g(원두의 4배)을 부어 누적 210g. 30초간 담가 농도의 밸런스를 맞춘다. 총 2분 10초 시점에 스위치를 완전히 열어 마무리한다.

노트

원두 15g : 물 210g (1:14). 물은 60 - 90 - 60 으로 나눠 붓는다 — 각각 원두의 4배 · 6배 · 4배다.

🔴 온도를 내리며 끝낸다. 뜸과 여과는 95°C, 마지막 침출만 80°C다.

고온으로 향미를 끌어낸 뒤 저온으로 농도를 맞추는 구성이라, 마지막까지 뜨거운 물로 밀어붙일 때 나오는 쓴맛·떫음이 없다. 80°C 물은 따로 준비해 둔다.

밸브: 닫고(뜸) → 열고(여과) → 닫고(침출) → 2:10 에 완전 개방.

드리퍼는 하리오 스위치, 유리 재질을 권한다.

필터는 유속이 빠른 것을 쓴다 — 카페익 T90·TH3, 하리오 메테오, 시바리스트 패스트 등. 유속이 느린 필터를 쓰면 여과 구간이 길어져 이 시간 배분이 맞지 않는다.

분쇄 전후 준비:

· 스프레이 — 분쇄 전 원두에 물을 1회 분사해 정전기를 막는다(가루가 튀지 않고 미분이 덜 붙는다).

· 블로어 — 분쇄 후 실버스킨(체프)을 날린다. 클린컵이 눈에 띄게 좋아진다.

· 스틱 — 드리퍼에 담은 가루가 뭉치지 않게 고루 풀어 준다.

마무리(선택): 내부에 돌기가 있는 서버(아벤토 사이클론 등)를 쓰면, 추출 후 시계 반대 방향으로 가볍게 돌려 에어레이션을 준다. 자몽·오렌지 계열의 밝은 단맛과 꽃 향 여운이 더 살아난다.

⚠️ 영상에 없어 비워 둔 값: 추천 배전도, 여과 구간의 붓는 속도·횟수.

도구: 하리오 스위치, 빠른 유속 필터, 코만단테 C40, 스프레이, 블로어, 스틱, 사이클론 서버
출처: 2026 코리아 브루어스컵 챔피언 박준성 바리스타 시연 영상 기반 — 설명은 자체 작성

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/park-junseong-kbrc-2026

스캔해서 레시피 보기