오마이드립(OMyDrip)

George Peng 2025 우승 레시피

푸어오버 · by George Jinyang Peng

앞은 96°C로 향미와 단맛을, 마지막은 80°C와 Melodrip으로 자극 없이 클린하게.

원두	물	비율
15 g	210 g	1:14

총 시간	물온도	뜸 물
1:45	96 °C	30 g

분쇄도 **800미크론 (출처에 따라 FM 그라인더 11클릭)**

추출 단계

@0:00	뜸 · 96°C 96°C 물 30g을 약 6초에 걸쳐.	30 g +30 g
@0:30	2차 푸어 · 96°C 96°C 물 90g을 약 10초에 걸쳐 추가(누적 120g).	120 g +90 g
@1:10	3차 푸어 · 80°C (Melodrip) 80°C 물 90g을 Melodrip으로 추가(누적 210g). 유량 자극을 최소화한다.	210 g +90 g

노트

드리퍼: Solo Dripper(PCTG, 40°) · 마지막 푸어에 Melodrip. 물은 40ppm 저미네랄. 96°C 120g + 80°C 90g. 대회에서는 로스팅을 세 갈래로 나눈 원두를 5g씩 섞어 15g으로 썼다. 추출 후 65°C까지 식혀 예열한 잔에 옮기고 50°C에서 서빙.

출처: 2025 World Brewers Cup 우승(중국). 수치는 Slow Pour Supply 결승 레시피 — 설명은 오마이드립 자체 작성
www.slowpoursupply.co/blogs/journal/2025-world-brewers-cup-champion-george-pengs-solo-dripper-recipe

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/peng-solo-2025

스캔해서 레시피 보기