오마이드립(OMyDrip)

Scott Rao V60

푸어오버 · by Scott Rao

3배 뜸과 'Rao Spin'(부드러운 회전)으로 커피 베드를 고르게 하는 레시피.

원두	물	비율
22 g	360 g	1:16.4

총 시간	물온도	뜸 물
3:00	95 °C	66 g

추천 배전도 **미디엄, 하이**

분쇄도 **중간-가늚(medium-fine)**

추출 단계

@0:00 뜸 (Bloom) — **66 g** (+66 g)

3배 물(66g)로 붓고 저어 전체를 포화시킨 뒤 뜸

@0:45 메인 푸어 — **360 g** (+294 g)

360g까지 연속으로 붓고 마지막에 Rao Spin으로 베드를 평평하게

노트

Scott Rao는 고정 레시피를 공표하지 않아 대표값. 마지막에 Rao Spin.

도구: 하리오 V60
출처: Scott Rao의 V60 및 'Rao Spin' 기법 기반 — 수치·설명은 OMyDrip 자체 작성
www.timer.coffee/recipes/v60/scott-rao-classic-v60-recipe

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/rao-v60

스캔해서 레시피 보기