

오마이드립 (OMyDrip)

SCA 골든컵 표준

푸어오버 · by Specialty Coffee Association

SCA 권장 추출비(약 1:16.7)·수율 기준의 표준 푸어오버.

원두

30 g

물

500 g

비율

1:16.7

총 시간

4:00

물온도

94 °C

뜸 물

60 g

분쇄도

중간(medium)

추출 단계

@0:00

뜸

60 g

+60 g

60g로 40초 뜸

@0:40

1차 푸어

250 g

+190 g

250g까지

@1:30

2차 푸어

375 g

+125 g

375g까지

@2:20

3차 푸어

500 g

+125 g

500g까지 후 드로다운

노트

균형 잡힌 기준 레시피. 도구 무관 일반 푸어오버.

출처: SCA Golden Cup 기준 기반 — 자체 작성

오마이드립(OMyDrip)

커피 타이머 · 레시피 · 기록

omydrip.bizplano.com/r/sca-golden-cup



스캔해서 레시피 보기