오마이드립(OMyDrip)

SCA 골든컵 표준

푸어오버 · by Specialty Coffee Association

SCA 권장 추출비(약 1:16.7)·수율 기준의 표준 푸어오버.

원두	물	비율
30 g	500 g	1:16.7

총 시간	물온도	뜸 물
4:00	94 °C	60 g

분쇄도 **중간(medium)**

추출 단계

@0:00	뜸 60g로 40초 뜸	60 g +60 g
@0:40	1차 푸어 250g까지	250 g +190 g
@1:30	2차 푸어 375g까지	375 g +125 g
@2:20	3차 푸어 500g까지 후 드로다운	500 g +125 g

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