

오마이드립 (OMyDrip)

Sey Coffee V60 (라이트)

푸어오버 · by Sey Coffee (Brooklyn)

고온·다량으로 라이트 로스트의 산미와 향을 극대화.

원두

22 g

물

350 g

비율

1:15.9

총 시간

3:45

물온도

99 °C

뜸 물

66 g

분쇄도

중간-가늘게

추출 단계

@0:00

뜸

66 g

+66 g

66g로 45초 뜸

@0:45

1차 푸어

200 g

+134 g

200g까지

@1:25

2차 푸어

275 g

+75 g

275g까지

@2:00

3차 푸어

350 g

+75 g

350g까지 후 드로다운

노트

끓기 직전(99°C). 라이트 로스트에 적합.

출처: Sey Coffee 라이트 로스트 브루잉 기반 — 자체 작성

오마이드립 (OMyDrip)

커피 타이머 · 레시피 · 기록

omydrip.bizplano.com/r/sey-v60



스캔해서 레시피 보기