오마이드립(OMyDrip)

Sey Coffee V60 (라이트)

푸어오버 · by Sey Coffee (Brooklyn)

고온·다량으로 라이트 로스트의 산미와 향을 극대화.

원두	물	비율
22 g	350 g	1:15.9

총 시간	물온도	뜸 물
3:45	99 °C	66 g

분쇄도 **중간-가늘게**

추출 단계

@0:00	뜸 66g로 45초 뜸	66 g +66 g
@0:45	1차 푸어 200g까지	200 g +134 g
@1:25	2차 푸어 275g까지	275 g +75 g
@2:00	3차 푸어 350g까지 후 드로다운	350 g +75 g

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