오마이드립(OMyDrip)

입문자 표준 푸어오버

푸어오버

가장 무난한 3회 푸어. 처음이라면 여기서 시작하세요.

원두	물	비율
15 g	240 g	1:16

총 시간	물온도	뜸 물
3:00	93 °C	40 g

추천 배전도 **미디엄, 시티**

분쇄도 **중간(medium)**

추출 단계

@0:00	뜸 40g으로 전체를 적시고 30초 대기.	40 g +40 g
@0:30	1차 푸어 중앙부터 원을 그리며 160g까지.	160 g +120 g
@1:15	2차 푸어 240g까지 천천히 채운다.	240 g +80 g
@1:45	드로다운 물이 다 빠질 때까지 대기(~3:00).	240 g

노트

드리퍼 무관. 총 추출 목표 ~3:00.

도구: 하리오 V60
출처: OMyDrip 기본 레시피

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

스캔해서 레시피 보기