

오마이드립 (OMyDrip)

입문자 표준 푸어오버

푸어오버

가장 무난한 3회 푸어. 처음이라면 여기서 시작하세요.

원두

15 g

물

240 g

비율

1:16

총 시간

3:00

물온도

93 °C

뜸 물

40 g

추천 배전도 **미디엄, 시티**

분쇄도 **중간(medium)**

추출 단계

@0:00

뜸

40 g

+40 g

40g으로 전체를 적시고 30초 대기.

@0:30

1차 푸어

160 g

+120 g

중앙부터 원을 그리며 160g까지.

@1:15

2차 푸어

240 g

+80 g

240g까지 천천히 채운다.

@1:45

드로다운

240 g

물이 다 빠질 때까지 대기(~3:00).

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