

오마이드립 (OMyDrip)

안스타 40g 아이스 레시피

푸어오버 · by 안스타

단맛을 올려주는 라이트 로스트, 미디움 라이트 로스트 40g 안스타 아이스 레시피

원두

40 g

물

400 g

비율

1:10

총 시간

2:30

물온도

86 °C

뜸 물

80 g

추천 배전도 **라이트, 시나몬**

분쇄도 **OMD50-11 (1000~1100 µm)**

추출 단계

@0:00 뜸 (1차 푸어)

80 g
+80 g

@0:30 2차 푸어

180 g
+100 g

@1:00 3차 푸어

300 g
+120 g

@1:30 4차 푸어

400 g
+100 g

2분30초~3분 추출 종료

도구: 페모북 A2, 하리오 V60 02

출처: 2021 World Brewers Cup 우승(스위스). 수치는 HARIO 공식 채널의 V60 Five-Pour 레시피 —

설명은 오마이드립 자체 작성

www.youtube.com/watch?v=YIC-2nFQ7vM

오마이드립 (OMyDrip)

커피 타이머 · 레시피 · 기록

omydrip.bizplano.com/r/wDgxxZm1HZ



스캔해서 레시피 보기