오마이드립(OMyDrip)

안스타 40g 아이스 레시피

푸어오버 · by 안스타

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

원두	물	비율
40 g	400 g	1:10

총 시간	물온도	뜸 물
2:30	86 °C	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/wDgxgZm1HZ

스캔해서 레시피 보기