

오마이드립 (OMyDrip)

Tim Wendelboe 에스프레소

에스프레소 · by Tim Wendelboe

라이트 로스트를 위한 18g 인·40g 아웃의 밝은 에스프레소.

원두

18 g

물

40 g

비율

1:2.2

총 시간

0:28

물온도

93 °C

뜸 물

0 g

분쇄도

곱게(fine)

추출 단계

@0:00

준비

18g 도징·레벨링·탐핑

0 g

@0:00

추출

25~30초에 40g 추출

40 g

+40 g

노트

라이트 로스트라 약간 낮은 온도·1:2.2.

출처: Tim Wendelboe 에스프레소 스타일 기반 — 자체 작성

오마이드립 (OMyDrip)

커피 타이머 · 레시피 · 기록

omydrip.bizplano.com/r/wendelboe-espresso



스캔해서 레시피 보기