오마이드립(OMyDrip)

Tim Wendelboe 에스프레소

에스프레소 · by Tim Wendelboe

라이트 로스트를 위한 18g 인·40g 아웃의 밝은 에스프레소.

원두	물	비율
18 g	40 g	1:2.2

총 시간	물온도	뜸 물
0:28	93 °C	0 g

분쇄도 **곱게(fine)**

추출 단계

@0:00	준비 18g 도징·레벨링·탬핑	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