오마이드립(OMyDrip)

Tim Wendelboe 프렌치프레스

프렌치프레스 · by Tim Wendelboe

1L당 65~70g으로 진하게, 4~5분 침지 후 저어 거품을 걷고 오래 침전시켜 따라내는 방식.

원두	물	비율
33 g	500 g	1:15.2

총 시간	뜸 물
9:00	0 g

추천 배전도 **라이트, 시나몬**

분쇄도 **중간~중간 굵게**

추출 단계

@0:00	1차 붓기 물 절반(250g)을 붓고 가볍게 저어 적신다	250 g +250 g
@0:20	2차 붓기 나머지 물을 부어 500g을 채운다	500 g +250 g
@0:30	4~5분 침지 4~5분간 우린다	500 g
@5:00	젓고 걷기 표면을 눌러 3~5회 저은 뒤 떠오른 거품을 걷어낸다	500 g
@5:30	정치 플런저를 얹고 1~5분간 침전시킨다	500 g
@8:20	따르기 찌꺼기가 나오기 전까지 조심스럽게 따른다	500 g

노트

원본 65~70g/L를 500g로 환산. 침전을 이용해 깔끔하게.

도구: 프렌치프레스
출처: Tim Wendelboe 기반 — 수치·설명은 OMyDrip 자체 작성
timwendelboe.no/pages/how-to-brew-french-press-coffee

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/wendelboe-french-press

스캔해서 레시피 보기