

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

**33 g**

물

**500 g**

비율

**1:15.2**

총 시간

**9:00**

뜸 물

**0 g**

추천 배전도 **라이트, 시나몬**

분쇄도 **중간~중간 굵게**

추출 단계

**@0:00**

1차 붓기

**250 g**

+250 g

물 절반(250g)을 붓고 가볍게 저어 적신다

**@0:20**

2차 붓기

**500 g**

+250 g

나머지 물을 부어 500g을 채운다

**@0:30**

4~5분 침지

**500 g**

4~5분간 우린다

**@5:00**

젓고 걷기

**500 g**

표면을 눌러 3~5회 저은 뒤 떠오른 거품을 걷어낸다

**@5:30**

정치

**500 g**

플런저를 얹고 1~5분간 침전시킨다

**@8:20**

따르기

**500 g**

찌꺼기가 나오기 전까지 조심스럽게 따른다

노트

원본 65~70g/L를 500g로 환산. 침전을 이용해 깔끔하게.

도구: 프렌치프레스

출처: Tim Wendelboe 기반 — 수차·설명은 OMyDrip 자체 작성  
[timwendelboe.no/pages/how-to-brew-french-press-coffee](https://timwendelboe.no/pages/how-to-brew-french-press-coffee)

오마이드립(OMyDrip)

커피 타이머 · 레시피 · 기록

[omydrip.bizplano.com/r/wendelboe-french-press](https://omydrip.bizplano.com/r/wendelboe-french-press)



스캔해서 레시피 보기