오마이드립(OMyDrip)

Tim Wendelboe Pour-Over

푸어오버 · by Tim Wendelboe

1리터당 65g(1:15.4) 비율에 뜸 후 저어주고 원을 그리며 붓는 클래식 필터 레시피.

원두	물	비율
20 g	308 g	1:15.4
총 시간	**물온도**	**뜸 물**
3:20	94 °C	40 g

추천 배전도 **라이트, 시나몬**

분쇄도 **중간(medium)**

추출 단계

@0:00	뜸 (Bloom)	물을 붓고 저어 전체를 포화시킨 뒤 뜸	40 g +40 g
@0:30	1차 푸어	원을 그리며 절반 이상까지 붓는다	180 g +140 g
@1:10	2차 푸어	최종 수량까지 붓고 드로우다운	308 g +128 g

노트

원본은 65g/L 배치 레시피. 뜸 후 저어 전체를 포화시킨다.

도구: 하리오 V60
출처: Tim Wendelboe의 공식 필터 기법(65g/L, 1:15.4) 기반 — 1인분 환산·온도는 OMyDrip 자체 작성
timwendelboe.no/pages/how-to-brew-pourover-and-filter-coffee

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

스캔해서 레시피 보기