

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
20 g

물
308 g

비율
1:15.4

총 시간
3:20

물온도
94 °C

뜸 물
40 g

추천 배전도 **라이트, 시나몬**

분쇄도 **중간(medium)**

추출 단계

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

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