오마이드립(OMyDrip)

Matt Winton 파이브 푸어 (2021 우승)

푸어오버 · by Matt Winton

뜸은 93°C, 이후는 88°C. 주전자 두 개로 온도를 낮춰가며 60g씩 다섯 번.

원두	물	비율
20 g	300 g	1:15
총 시간	**물온도**	**뜸 물**
3:30	93 °C	60 g

분쇄도 **중간~굵게(medium-coarse)**

추출 단계

@0:00	뜸 (1차 푸어) · 93°C 93°C 물 60g. 여기까지만 뜨거운 쪽 주전자를 쓴다.	60 g +60 g
@0:30	2차 푸어 · 88°C 88°C로 바꿔 60g 추가(누적 120g).	120 g +60 g
@1:00	3차 푸어 · 88°C 60g 추가(누적 180g).	180 g +60 g
@1:30	4차 푸어 · 88°C 60g 추가(누적 240g).	240 g +60 g
@2:00	5차 푸어 · 88°C 60g 추가(누적 300g). 이후 드로다운 ~3:30.	300 g +60 g

노트

드리퍼: Hario V60 메탈 02 + V60 필터. 주전자 두 개 — 하나는 93°C(뜸), 다른 하나는 88°C(이후 푸어). 후반 온도를 낮춰 과추출과 잡미를 줄이는 것이 핵심. 마지막 푸어 뒤 드로다운까지 약 3:30. 젓지 않는다.

출처: 2021 World Brewers Cup 우승(스위스). 수치는 HARIO 공식 채널의 V60 Five-Pour 레시피 — 설명은 오마이드립 자체 작성
www.youtube.com/watch?v=YIC-2nFQ7vM

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/winton-five-pour-2021

스캔해서 레시피 보기