오마이드립(OMyDrip)

Martin Wölfl 2024 우승 레시피

푸어오버 · by Martin Wölfl (Wildkaffee)

빠르게 빠지는 플랫바텀 조합으로 단맛과 클린컵을 끌어올린 4푸어 레시피.

원두	물	비율
17 g	270 g	1:15.9

총 시간	물온도	뜸 물
2:00	93 °C	60 g

분쇄도 **630미크론**

추출 단계

@0:00	뜸 (블룸)	60ml로 전체를 적시고 약 30초 뜸.	60 g +60 g
@0:30	2차 푸어	0:40까지 60ml 부어 올린다(누적 120ml).	120 g +60 g
@0:40	3차 푸어	1:20까지 50ml 부어 올린다(누적 170ml).	170 g +50 g
@1:20	4차 푸어	2:00까지 남은 100ml를 부어 올린다(누적 270ml).	270 g +100 g

노트

드리퍼: Orea V4 (fast bottom, 플랫바텀) · 필터: Sibarist FAST. 대회 원두는 파나마 Finca Maya 게이샤(Lost Origin Coffee Lab). 출처가 밝힌 푸어 시각은 "언제까지 부어 올린다"는 완료 시각이다.

출처: 2024 World Brewers Cup 우승(오스트리아). 수치는 본인 로스터리 Wildkaffee 공개 레시피 — 설명은 오마이드립 자체 작성
wild-kaffee.com/en/pages/filter-coffee-recipes-martin-woelfl

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/woelfl-orea-2024

스캔해서 레시피 보기