4:6 method

월드 브루어스컵(WBrC) 2016년 대회에서 우승한 가스야 씨가 제창한 새로운 커피 추출 이론.월드

핸드 드립 시 뜨거운 물 양을 분할해서 내리는 새로운 추출 이론입니다.

How to "4:6 method"

① **뜨거운 물을 페이퍼에 부어 적신다.**

② **뜨거운 물의 전체 양을 40%와 60%로 나누어 따른다.**

예) 커피가루(미디엄 로스트) 20g
뜨거운 물(90℃) 300ml
※뜨거운 물 양은 커피가루 양의 15배

누계시간	따르는 물 양	
0 초	50 ml	**맛 조절** 120ml (40%)
45 초	70 ml	
1 분 30 초	60 ml	**농도 조절** 180ml (60%)
2 분 10 초	60 ml	
2 분 45 초	60 ml	
3 분 30 초	드리퍼를 분리	

가루 분쇄도는 취향에 맞게. (이 누계시간에 거의 다 내려질 정도의 분쇄도로 조절해 주십시오.)
처음 붓는 물은 뜸 들이는 역할을 합니다. 물은 계속 연결해서 따르지 말고, 전 단계에 부은 물이 다 내려진 후에

로스팅 정도	라이트 로스트	미디엄 로스트	다크 로스트
로스팅 기준			
뜨거운 물 온도	93℃	88℃	83℃

粕谷 哲
Kasuya Tetsu

3년에 불과한 캐리어로 월드 브루어스컵 2016년 세계 대회에서 아시아인 최초로 세계 챔피언에 등극(36개국 중 1위). 현재는 일본을 포함한 세계 각국에서 코칭, 기업 컨설턴트, 제품 프로모션과 상품 개발을 하고 있을 뿐 아니라, 대회 심사위원을 맡는 등 차세대 바리스타 육성에도 힘쓰고 있다.

HP : tetsukasuya.com

동영상 해설은 여기에서 보실 수 있습니다.