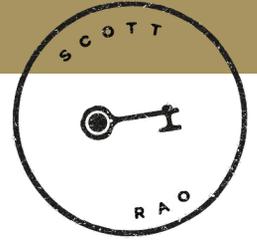


# 더 나은 배치 브루를 위한 안내서

배치 브루는 정말 단순하지만, 여전히 대다수의 카페에서는 배치 브루 커피를 만드는데 실수를 저지르곤 합니다.



## 좋은 배치 브루를 위한 기본 원칙

### 1. 분쇄된 원두를 담은 바스켓에서 커피배드의 두께는 3~5cm가 좋다.

커피 배드의 두께가 3cm 미만의 배치 브루를 만드려고 한다면 다른 모양의 바스켓 또는 망으로 된 바스켓을 사용하세요.

이것은 아주 중요합니다.

### 2. 사용 중인 그라인더 설정 중 가장 굵은 분쇄도의 20% 범위 값을 사용하세요.

고운 분쇄도를 사용할 경우에 문제가 생길 수 있습니다. \*역주: 1~10의 분쇄 범위 중 8~10의 범위를 사용하는 것을 권장합니다.

### 3. 제시된 추출 비율을 지키세요. 1:16, 1:17, 1:18과 같은 커피와 물의 무게 비율을 말이죠.

### 4. 30분에 한 번씩 커피 판매 회전이 되지 않는다면, 더 작은 배치 커피를 만드세요.

### 5. 추출된 커피를 담는 용기는 추출량에 따라 맞춰주세요 - 너무 클 필요는 없습니다.



## 프로그래밍 가이드라인

- 사전 적심 물은 원두량의 2.5~3배에 해당합니다.
- 45~50초 가량의 사전 적심 이후에 첫 번째 펄스가 시작되어야 한다.
- 모든 배치에 있어 이상적인 펄스는 6~8회이다.
- 4리터 이상의 커피를 추출할 때는 워터 바이패스가 더 낫다.  
(혹은 분쇄된 원두커피-커피배드-가 5cm보다 더 두꺼워야한다)

\*역주 ; '펄스'는 배치 브루어 특성상 나타나는 물 주입을 가리킵니다. 모카마스터 기준으로 가열에 따라 쪼르륵 하고 물을 주입하는 푸어링 1회를 1펄스라 지칭합니다.



## 훌륭한 배치 커피를 위한 지표

전체 추출시간은 6:00 ~ 6:30초이며, 위의 권장사항보다도 더 곱게 분쇄할 필요는 없습니다.

추출한 커피 배드는 완전히 평평해야 합니다. 그렇지 않을 경우, 더 굵은 분쇄도와 긴 추출시간, 나아가 다른 방식의 스프레이 헤드도 필요할 수도 있습니다.

브루잉을 즐기시다!