

집에서 커피 내리는 법에 대한 간단한 가이드

비싼 장비 없이도 더 맛있는 커피를 즐기고 싶은 초보자를 위해 준비했습니다

1. 왜 물이 원두보다 더 중요한가

커피는 대략 98%가 물로 이루어져 있지만, 대부분의 초보자들은 원두에만 온전히 집중하고 주전자에는 전혀 신경을 쓰지 않습니다. 막 끓인 물은 대부분의 추출 방법에 비해 너무 뜨겁습니다. 이 물은 원두를 데쳐버리고, 단맛 성분이 녹을 기회도 주기 전에 쓴맛 성분을 먼저 추출해 버립니다. 물이 끓은 후 주전자를 약 30초간 그대로 두면 온도가 섭씨 90~94도 범위로 내려가는데, 이는 대부분의 필터 추출법에 적합한 온도입니다.

용해된 미네랄이 풍부한 경수는 산미를 약화시키는 경향이 있으며, 분필 같은 뒷맛을 남길 수 있습니다. 수도물 자체의 맛이 맛있하다면, 커피를 통과한 후에도 맛이 나아지지 않을 것입니다. 미네랄 함량이 적당한 생수를 사용하는 것은 약간 낭비적이긴 하지만 간단한 해결책입니다.

2. 분쇄: 대부분의 사람들이 생략하는 단계

분쇄된 커피는 분쇄 후 몇 분 만에 향을 잃기 시작합니다. 원두의 구조가 깨지면 풍미의 대부분을 담당하는 휘발성 성분이 빠르게 증발하기 때문입니다. 원두를 통째로 구입해 추출 직전에 갈아 마시는 것은 가정에서 커피를 내리는 사람이 할 수 있는 가장 저렴한 업그레이드 방법입니다. 저렴한 수동 분쇄기는 대부분의 슈퍼마켓에서 판매되는 칼날식 분쇄기보다 더 균일한 분쇄 결과를 내며, 입자의 균일성은 매우 중요합니다. 입자 크기가 고르지 않으면 추출 속도가 달라져, 웬지 모르게 신맛과 쓴맛이 동시에 느껴지는 커피가 만들어집니다.

3. 추출 방법 선택

단 하나의 정답은 없으며, 노력, 비용, 그리고 선호하는 커피 스타일 간의 절충점을 찾는 것뿐입니다. 아래 표는 네 가지 일반적인 방법을 비교한 것입니다.

방법	추출 시간	분쇄 입자 크기	커피의 특징	난이도
푸어오버 (V60)	2.5~3분	중간 굵기	깔끔하고 산뜻하며 차와 같은 바디감	보통
프렌치 프레스	4분	굵은	무거운 바디감, 풍부한 맛, 약간의 침전물	간편
에어로프레스	1.5~2분	미세	부드럽고, 농축된 맛, 활용도가 높음	간편
콜드 브루	12~18시간	매우 굵음	산도가 낮고, 달콤하며, 부드러운 맛	매우 쉬움

아무것도 모르는 상태에서 시작한다면 프렌치 프레스가 가장 실수 여지가 적은 선택입니다. 굵게 분쇄한 원두는 저렴한 분쇄기의 단점을 가려주며, 4분간의 추출 과정에는 특별한 기술이 전혀 필요하지 않습니다.

4. 처음 30초: 블룸

갓 볶은 커피는 뜨거운 물이 처음 닿을 때 이산화탄소를 방출합니다. 물을 한 번에 모두 부으면 이 가스가 커피 가루에서 물을 밀어내어 추출 초기 단계가 고르지 않게 됩니다. 대신, 커피 가루를 적실 만큼의 물(커피 무게의 약 두 배)만 부은 뒤, 커피 가루가 부풀어 오르고 거품이 일 때까지 30초간 기다리세요. '블루밍'이라고 불리는 이 대기 시간은 별다른 수고가 들지 않으면서도 거의 모든 필터 추출 방식의 품질을 향상시킵니다.

5. 비율에 대한 참고 사항

커피 1그램당 물 16그램의 비율은 널리 사용되는 기본 기준입니다. 240밀리리터 용량의 머그잔 한 잔을 기준으로 하면 약 15그램의 커피가 필요합니다. 진하다고 해서 항상 좋은 것은 아닙니다.

지나치게 진한 커피는 애초에 좋은 원두를 구매하게 만든 원산지 고유의 풍미를 가려버립니다. 1그램씩 조절하고, 한 번의 추출당 변수는 하나만 변경하세요. 그렇지 않으면 어떤 변화가 영향을 미쳤는지 결코 알 수 없습니다.

무엇보다 기록을 남기세요. 우연히 맛있게 나온 한 잔과 반복해서 재현할 수 있는 한 잔의 차이는, 여러분이 무엇을 했는지에 대한 기록에 달려 있습니다.