

롤루랄라 나만의 홈 카페 꾸미기

전규철 KBS 기술본부 방송네트워크국 팀장



커피는 필자의 취미생활 중 가장 애착하고 집중하는 취미로, 아침의 훈미한 정신을 깨우는 진한 커피 향이 너무 좋아서 시작하게 되었습니다.

2012년 초, 박이추 선생님의 커피 수업을 들으면서 커피와 친해지게 되었습니다. 그때 선생님께 배운 ‘칼리타 드립 밥’이 재밌기도 하고, 하루에도 몇 잔씩 쓴 커피를 마신 기억도 있습니다. 물 온도가 몇 도인지, 원두 그라인딩은 얼마 정도 해야 하는지, 물을 몇 번에 나누어서 부어야 하는지, 이 모든 게 신기하기도 했습니다. 초급반 8개월 정도를 배우고, 주말마다 새벽 5시에 일어나 보헤미안으로 중급반 수업을 들으니, 칼리타 핸드드립을 조금은 알 수 있었던 것 같습니다. 이때 커피를 너무 많이 마셔서 밤잠을 설친 적도 있고, 이때 카페인 내성이 생겨서 그런지 나중에 소규모 커피(Cupping, 커피의 향과 맛의 특성을 평가할 때 쓰는 방법)와 ‘마스터오브카페’ 커피 심사위원을 할 때는 크게 부담되지는 않았습니다.





그해 말에 바리스타 2급 자격증을 취득하고, 보통의 어른 이라면 어렵지 않게 면허증을 취득하듯이, 강릉사람들이면 하나씩은 갖고 있다는 그 자격증을 저도 한방에 땀습니다. 바리스타 2급 자격증을 시작으로, SCAE 바리스타 중급(현재는 SCA로 통합), SCAE 로스팅 초급, SCA 브루잉 중급, 이태리 에스프레소, 이태리 커피아트까지 취득하였습니다.

바리스타 자격증을 준비하면서, 조그만 반자동 에스프레소 머신이란 메저 그라인더도 구매해서 연습을 많이 했는데, 10년 넘게 쓰다가 망가진 나의 첫 머신, 달라고르페 미니, 넘 애착해서, 지금도 버리지 못하고 베란다 한구석에 있습니다. 예전에는 1그룹 머신들이 많지 않아 선택지가 좁았지만, 지금은 1그룹 머신들이 좋은 가격에 많이 출시되었습니다. 라떼아트도 나름 하긴 했는데, 적성에 안 맞았는지 아직도 하트만 그리고 있습니다.

바리스타 자격증에 이어서 로스팅에 관심이 생기면서, 작은 로스터기를 구입하여, 몇 차례의 기변 끝에 현재의 이지스터 1.8kg까지 오게 되었습니다. 처음 로스터기를 사서, 콩을 수십 번은 태워 먹었고, 수십 번의 실패 끝에 나름 먹을 만한 로스팅이 되었을 때는 한없이 기뻐했습니다. 이때는 구수하고 고소하고, 살짝 산미가 나는 커피가 정말 신기해 커피의 매력에 대해 조금씩 알게 된 시절이었습니다. 가끔 로스팅 후 브루잉으로 마실 때 한방씩 포텐셜이 터질 때는 너무나 흡족하기도 했습니다.

그 후, 여기저기 관창은 카페들을 다니면서 이런저런 커피도 마셔보고, 커피가 궁금해서 일본커피 연수도 갔었습니다. 2015년 고노커피 90주년 세미나가 가장 인상적이었던 연수였는데, 일본은 왜 강배전으로 로스팅하는지, 왜 핸드드립이라는 말도 안 되는 영어를 쓰고 있는지... 지금은 브루잉이라는 표현이 일반화되긴 했지만요. 우리나라 1세





대 바리스타님들이 미국식(푸어오버)이 아닌 일본식(정드립) 커피를 하시게 되었는데 조금씩 알게 되었고, 하리오 V60 드리퍼 설계하신 분을 만나보기 위해 일본 가고시마로 구경도 갔었습니다.

일본에 블루보틀이 아시아 최초로 들어왔다는 소리에 신기해서 가보기도 했습니다. 강릉 커피축제 행사 중의 하나인 100인 100미 핸드드립 행사에도 3번 정도 참가했었고, 로스팅이 좋아서 마스터오브카페 로스팅 대회에 출품해서 세미파이널까지 올라갔던 적도 있습니다.

마스터오브카페 심사위원을 2번 정도 하면서 커피에 대해 좀 더 진진하게 배우게 되는 기회가 되기도 했는데요, 월드 로스팅 챔피언분들의 세미나에도 가서 커피 분야의 신, 전문가분들과 이런저런 교감을 하면서 아직도 모르는 것들이 너무나도 많음을 배우게 된 것 같습니다.

지금도 매일 아침 집에서 회사에서 로스팅한 지 얼마 안 된 신선한 원두로 금방 갈아서 마시는 커피는 12년 전이나 지금이나 늘 기분 좋은 하루를 시작하게 하는 것 같습니다.

나만의 브루잉 레시피

하리오 V60, 펠로우 전기포트, EK43 그라인더,
아카이아 저울, 중배전 신선한 원두
물 : 커피 - 15 : 1 브루잉레시오
(SCAA 커피 수율 15~22%)



커피 필터를 린싱(Rinsing, 커피를 뜸 들이기 전, 종이 필터를 물로 적시는 과정) 후에, 커피 20g에 EK43 기준으로 분쇄도 9.8정도, 물 온도는 92도, 뜸 들이기(블루밍)에 물 50ml, 30~40초 후에 충분히 뜸을 들인 후, 다시 물 100ml, 쉬었다가 다시 100ml, 쉬었다가 50ml 부어서 300ml로 내리면 됩니다. 되도록 2분 30초 이내로 내리시면 될 것 같습니다. 커피가 강배전일 때(스타벅스 등)는 물 온도를 상대적으로 낮게, 분쇄도를 굵게 하셔도 좋을 것 같습니다. 물을 나누어서 부으실 때는 가는 물줄기로 중심에서 밖으로 밖에서 중심으로, 되도록 필터에 물이 직접 닿지 않는 것이 좋습니다. 물을 여러 번 가는 물줄기로 잘 나누어서 붓는 것도 중요한데, 그라인더가 절대적이라 그라인더는 좋은 걸로 쓰시길 권장 드립니다. 전동그라인더가 없으시면, 코만탄테와 같은 수동 핸드밀을 사시길 추천해 드립니다.

참고로 전동그라인더를 사용하실 때 커피 가루가 이리저리 날려서 정리가 안 될 때는 커피 원두에 스프레이로 적당량의 물을 뿌리고 그라인딩을 하시면, 양전하 정전기가 중성화되어서 커피 가루가 날리지 않게 됩니다.

처음 뜸 들이기를 할 때 커피빵이 생각보다 많이 부풀어 오르지 않는다고 하면, 로스팅한 지 오래된 커피이거나 강배전을 해서 가스가 많이 빠진 커피일 수 있습니다.

저는 이렇게 내려서 마십니다. 하리오가 칼리타에 비해 상대적으로 추출이 빨리 이루어지는 편이라 커피 향과 가볍고 밝은 산미를 추구하신다고 하시면, 하리오 드리퍼를 추천드립니다. 물론 추출 도구가 하리오, 칼리타, 칼리타 웨이

브, 피닉스90, 케맥스, 고노, 멜리타, 키, 오리가미, 디셈버 등 많이 있지만 저는 하리오를 주로 사용하고 있습니다. 물이 중요하기는 한데, 정수기 물이면 충분할 것 같고, 정수기가 아니라고 하면, 삼다수 정도면 좋겠습니다.

어디 놀러 가서 카페에서 맛있는 커피를 마시고, 맘에 들어서 원두를 사서 집에서 마시면 '내가 마셨던 맛있는 커피가 아니네'라고 생각이 들 수도 있습니다. 내가 커피를 잘못 내린 게 아니라 그라인더가 잘못 했다고 생각하시면 될 것 같습니다. 분쇄도를 균일하고, 분쇄 마찰열을 최소로 하는 게 좋은 그라인딩이라고 할 수 있겠습니다.

개인적으로 쓴 커피를 좋아하지 않아서 로스팅 포인트도 단맛, 밝은 산미 등을 목표로 로스팅을 하고 있습니다. 요즘은 에티오피아 아바야 게이샤, 에티오피아 코케하니 등 에티오피아 계열 커피 위주로 많이 마시고 있습니다. 물론 kg당 10만 원이 훌쩍 넘는 생두(에스메랄다 게이샤 등)들도 많이 있는데, 금전적으로 부담이 되어서 가끔 아주 가끔 로스팅합니다. 에티오피아 계열의 커피는 밝은 산미와 과일 향, 애프터테이스트가 적당한 단맛이 좋아 자주 마시는 데, 가향 커피보다는 커피가 가지고 있는 본연의 맛을 좋아합니다.

요즘 스페셜티는 무산소 발효커피, 가향 커피, 배럴에이지드 커피 등이 대세이지만 저는 인위적인 프로세스보다는 내추럴이나 워시드 가공법 등의 전통적인 가공법을 더 선호해서 생두가 가지고 있는 본연의 맛과 향을 좋아합니다.



에스프레소 레시피(마누스 v1. 메저 로버스 기준)

에스프레소는 사실 장비가 다 하는 거라서 좋은 머신, 좋은 그라인더가 답정너라... 그냥.. 가지고 있는 장비로 내리시면 될 것 같습니다. 머신에 물 온도 등 대부분 설정이 되어있고, 그라인더 분쇄도 세팅을 잘해서, 91도, 19g, 19초를 기본으로 하시면 되겠습니다. 머신 종류에 따라 커피 투입량, 추출속도, 추출시간이 다르기는 합니다. 저는 오랫동안 플랫버 그라인더를 쓰다가 몇 년 전부터 코니컬버 그라인더를 쓰고 있는데, 대만족입니다. 코니컬버 특유의 맛의 넓은 스펙트럼과 가끔 터지는 포텐셜을 좋아합니다.

전자동 에스프레소 머신(필립스 시리즈 기준)

일단 필립스 제품은 대충 그라인더 설정이 기본적으로 되어서 나오는 제품으로 신선한 원두만 있으면 나름 맛있는 커피를 맛볼 수 있으며, 내부 피스톤 청소만 자주 해주시길 권장합니다. 제조사별 머신 설정은 유튜브로 보시는 게 좋을 것 같고, 유튜브 잇섭 님처럼 하시면 안 됩니다.

이외에도 많은 커피 추출법이 있으며 제가 주로 이용하는 커피 추출법이라 부족한 지식이지만 적어보았습니다.

처음에 커피를 시작할 때는 열심히만 하면 되겠지 했는데, 시간이 지나고 보니 시간이 필요한 것 같습니다. 이런저런 일상들 속에서 배워가는 커피가 쌓이고 쌓여서 맛있는 한 잔의 커피가 되듯 제가 하는 RF 업무와 비슷한 점이 많아서 비교가 되는 것 같습니다. 하루아침에 맛있는 된장찌개가 나오는 것이 아니듯 숙성된 무언가의 시간이 쌓여서 맛있는 된장찌개가 되듯 말입니다.

오늘도 향기로운 커피 한 잔의 여유로 행복한 하루가 되는 것 같습니다. ☕

