|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сыр «Кайрфилли» | | | | | | | | |
|  | Объем молока | 10 л | | | | | 5 л | |
|  | t первого нагрева молока | + 32 С | | | | | | |
|  | Внесение | Краситель v | | | | | Липаза v | |
|  | Заквашивание молока | Мезо без газа | | | | | | |
|  | Внесение р-р хлористый кальций | 1 ампула 100 мл | | | | | ½ ампулы 100 мл | |
|  | Интенсивное размешивание | 1 мин + 3 минуты отстаивание | | | | | | |
|  | Время заквашивания мин. | 40 минут, в конце проверить t = +32С | | | | | | |
|  | Внесение коагулянта | на кончике ножа  развести в 50 мл. воды | | | | | половина | |
|  | Размешивание | 1 мин | | | | | | |
|  | Формирование сгустка мин. | 35-45 мин. Или время флоккуляции х 3 = ? | | | | | | |
|  | Нарезка сгустка, размер столбика | Мелко – столбик 0,6 см. х 0,6 | | | | | | |
|  | Отдых мин | 10-15 мин | | | | | | |
|  | Нарезка зерна или разбивка венчиком | Разбить венчиком в мелкое зерно | | | | | | |
|  | Повторное нагревание | t | | | Мин | | | Размер зерна |
| + 33С | | | 40 мин | | | Мелко, упругое |
|  | Отдых | 15 минут, зерно должно осесть на дно | | | | | | |
|  | Самопрессование мин | Дуршлаг, 20 минут, до формирования целого пласта | | | | | | |
|  | чеддерезация | 1. Нарезать сыр пластами в 2 см. толщиной 2. 2. Сложить пирамидкой в кастрюлю 3. Каждые 5 минут менять пласты местами: верхние вниз, нижние наверх башенки 4. Сделать 3 раза | | | | | | |
|  | Подготовка формы | 1. Ошпаривание 2. Смочить и заложить салфетку | | | | | | |
|  | Укладка зерна в форму | Нарезать пласты кубиком 2,5х2,5,  Укладывать в форму и солить – 2 ст. ложки соли | | | | | | |
|  | 1 прессование |  | Вес груза | | | | время | |
| Из 10 л | 4,5 кг | | | | 10 минут | |
| Из 5 л |  | | | |  | |
|  | Переворачивание | Перезавернуть, посолить сухой солью слегка | | | | | | |
|  | 2 прессование |  | | Вес груза | | | время | |
| Из 10 л | 7 кг | | | | 20 мин | |
| Из 5 л |  | | | |  | |
|  | переворачивание | Перезавернуть, посолить сухой солью слегка | | | | | | |
|  | 3 прессование |  | Вес | | | | | время |
|  | Из 10л | 7 кг | | | | | 18 часов |
|  | Из 5 л |  | | | | |  |
|  | Посол, часы | Из 10 л | Без посола в рассоле | | | | | |
|  | Из 5 л |
|  | Обсушивание | Условия и время | | | | | | |
| 2-3 дня в комнате, с переворотом, до получения сухой корочки | | | | | | |
|  | Выдержка  Минимум 3 недели  Белый налёт – нормально  Другие плесени – стирать уксусом  В последнюю неделю можно обсыпать ржаной мукой.  После 2-3 месяцев выдержки вкус  Улучшается, корочка станет коричневой. | Упаковка/ обмазка | | | | Бумага/сухая ткань + пакет | | |
| Температура | | | | 12-15С | | |
| влажность | | | | 80-5-85С | | |
| Как часто  Переворачивать | | | | ежедневно | | |