

Danablu @ Hjemmeriet		Beregnet	Input	Opskrift
Blåskimmelkultur blandes med 30 ml. vand og sættes i køleskab 24 timer før start				
Start dato:		30-maj		
Ostemælk				
Blanding af uhomogeniseret og homogeniseret sødmælk		10 liter		
Tilsætninger til ostemælken				
Mesofil syrevækker, f.eks. R-704		5 knsp		
Blåskimmelkultur, PR-1		3 knsp		
Lipase, Lam/Ged		2 knsp		
CaCl		2,0 ml		
Osteløbe, opblandet i 20 ml koldt vand		4,0 ml		
			Start	Stop
Start - Opvarmning til podningstemperatur		30°C	10:00	10:10
Podning - Tilsætning af kultur og formodning		60 min	10:10	11:10
Løbning - Tilsætning af osteløbe og koagulering		60 min	11:10	12:10
Skæring af ostemassen		10 mm	12:10	12:15
Omrøring af valle og ostekorn		60 min	12:15	13:15
Dræn ca. 20% valle af efter 30 minutter		2 liter	12:45	
Formning og vending af oste ved 18-20°C				
Overførsel af ostekorn fra gryde til dørslag, afdrypning og beluftning		5 min	13:15	13:20
Overførsel af ostekorn fra dørslag til osteforme		10 min	13:20	13:30
Vend ostene efter 5, 10, 20, 30, 30, 30 minutter			13:30	15:35
Afdræning i formen ved 18-20°C (Vending 3-4 gange/døgn)		3 dage		03-jun
pH-værdi i osten efter syrning				
pH værdi i osten efter syrning (> pH 4,7)		4,8		
Antal oste		6 stk		
Vægt ost		1,25 kg		
Forlagring af ostene ved 18-20°C før saltning		2 dage		05-jun
Saltning af oste (250 g salt/liter vand) (Justering af pH med mælkesyre til 4,8)				
Saltning ved 10°C (3.4% salt) (14 timer/kg ost)		02:55 timer		05-jun
Prikning af oste med 4 mm træspyd				05-jun
Modning af oste ved 8-10°C - Daglig vending		28 dage	05-jun	03-jul
Pakning og opbevaring ved 3-5°C				03-jul
Slut dato:				03-jul

[Se opskrifter på https://Hjemmeriet.com/opskrifter.php](https://Hjemmeriet.com/opskrifter.php)