

Gorgonzola @ 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 - Liter		10 liter		
Tilsætninger til ostemælken				
Meso/Termofil syrevækker, f.eks. RST-743		5 knsp		
Blåskimmelkultur, PRG-3		3 knsp		
Lipase, Lam/Ged		2 knsp		
CaCl, ml		2,0 ml		
Osteløbe, opblandet i 20 ml koldt vand, ml		8,0 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		40 min	11:10	11:50
Skæring af ostemassen		15 mm	11:50	11:55
Omrøring af valle og ostekorn		40 min	11:55	12:35
Dræn ca. 20% valle af efter 30 minutter		2 liter	12:25	
Formning og vending af oste ved 18-20°C				
Overførsel af ostekorn fra gryde til dørslag, afdrypning og beluftning		5 min	12:35	12:40
Overførsel af ostekorn fra dørslag til osteforme		10 min	12:40	12:50
Vend ostene efter 5, 10, 20, 30, 30, 30 minutter			12:50	14:55
Afdræning i formen ved 18-20°C (Vending 3-4 gange/døgn)		4 dage		04-jun
pH-værdi i osten efter syring				
pH værdi i osten efter syring (> pH 4,7)		4,8		
Antal oste		6 stk		
Kg frisk ost		1,25 kg		
Saltning af oste (250 g salt/liter vand) (Justering af pH med mælkesyre til 4,8)				
Saltning ved 10°C (4,5% salt) (18 timer/kg ost)		03:45 timer		04-jun
Modning af oste ved 8-10°C - Daglig vending		10 dage	04-jun	14-jun
Prikning af oste med 4 mm træspyd				14-jun
Modning af oste ved 8-10°C - Daglig vending		30 dage	14-jun	14-jul
Pakning og opbevaring ved 3-5°C				14-jul
Slut dato:				14-jul

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