

Ostillverkningsjournal

Osttyp:	
Källa:	
Datum:	
Beskrivning:	
Uppvärmning av mjölk (mjölksort, metod, temperatur):	
Mjölakens mognad (kultur, mognadstid):	
Tillsatser (färg, CaCl, kulturer, lipas):	
Koagulering (ostlöpe, temperatur, tid):	
Skära ostmassan (storlek på kuber, vilotid, konsistens):	
Kokning och rörning (temperatur, tid):	
Tvättning av ostmassan (om nödvändigt):	
Torkning (tid, metod):	
Cheddaring ¹ (om nödvändigt):	
Behandling med hett vatten (om nödvändigt):	
Kryddning (mängd örter, m m)	
Saltning (metod, mängd):	
Pressning (metod, vikt, tid):	
Vaxning (om nödvändigt):	
Lagring (temperatur, luftfuktighet, tid):	
Anteckningar om smak:	

¹ A process during cheesemaking when blocks of curds are piled on top of each other to expel moisture. The curds are then put through a mill and ground into small pieces then poured into molds and pressed. This gives cheese a dense, often crumbly texture. This process is used to make cheeses like Cheddar, Cheshire and Lancashire.