

Fabrikationsprotokoll **Alpkäse** aus Rohmilch

Datum										
Milch	CP	Sollwert	Einheit							
Filtriert	X	ja	j/n							
Milchlagerung										
Temp. 2 h */**	X	≤ 18	° C							
Temp. morgens */**	X	≤ 15	° C							
Lagerdauer */**	X	< 15	h							
Rahmentnahme			Liter							
Milchmenge Total			Liter							
Kulturen (Typ)										
Säuregrad										
Junge Kultur		35–42	° SH							
Alte Kultur		45–55	° SH							
Joghurt		38–42	° SH							
Vorreifen		15–75	Min.							
Junge Kultur		0.1–3 dL/100L	dL							
Alte Kultur		0.1–3 dL/100L	dL							
Joghurt		0.1–0.5 dL/100L	dL							
Trockenkultur			A							
TK in Topf/Kessi			Min							
Fabrikation										
Labmenge		12–20 mL/100L	ml							
Einlabungstemperatur		31–33	° C							
Dicklegungszeit		35–45	Min.							
Vorkäsen		15–45	Min.							
Wasser		5–15 L/100L	Liter							
Bruch wärmen		20–45	Min.							
Brenntemperatur		42–48	° C							
Ausrühren		5–30	Min.							
Ausziehtemperatur		42–48	° C							
Vorpressen		5–10	Min.							
Pressen			h							
pH n.2h	X	<6.20	—							
pH 8/22h	X	<5.30								
Laib		Anzahl								
Ausbeute		kg								
		%								
Salzbaddauer		h								