

Käserei-Ablauf am Obst & Gemüse Tag

30. Sep 2012 Start 10:00 Uhr ----> Ende 18:00 Uhr

Karl-Peter Kopping

Aktion	Wartezeiten + Handlungen	Dauer in Minuten	Vormittag Käsegang	Nachmittag Käsegang
Milch einfüllen	Heizung starten, rühren, Löffel als Milch-Drehbremse		10:00	12:55
	Wartezeit nach 1. Tour für Heizung ein	25min		13:20
	Heizung aus	32°C		
Säurestarter zur Milch			10:15	13:35
Käse vom 1. Durchlauf Austuchen + Weiterpressen				
	Pause Vorsäuern	20min		
			10:35	13:55
	Nachheizen	32°C		
Kalzium + LAB dazu	Zuguss temperieren, Das Drehen der Milch stoppen		10:40	14:00
	Pause Labzeit	40min		
Bruch mit der Käseharfe schneiden			11:20	14:40
	Bruch-Ruhe	40min		
Bruch brennen	Zuguss temperieren, auf 60°C		12:00	15:20
	aufheizen, rühren, verkleinern	45°C		
			12:10	15:30
	Brenn-Ruhe	40min		
Auskäsen, ins große Käsetuch			12:50	16:10
		5 min		
Milchtopf Reinigen + Milch für 2. Tour einfüllen			12:55	16:15
		10 min		
Käsebruch in Becher füllen , Vorpressen			13:05	16:25
		10 min		
	Umbau für 2.Käsetour		13:15	
		5 min		
Letztes Austuchen + Pressen				16:55
		30min		
Wiederholung			13:20	