

Название сыра	
Дата	
Количество молока, л	
Вид молока (коровье/козье)	
Жирность молока (снятое/цельное)	
Температура помещения, (°C)	
Время начала процесса	
Пастеризация молока, (°C)	
Выдержка, (мин)	
(Первый нагрев) охлаждение молока для внесения закваски	
Хлористый кальций CaCl_2 , (кристал.) (гр.)	
Закваска (название, количество), гр.	
Закваска Аффинажная (название, количество) гр.	
Краситель (есть/нет, вид, количество)	-
Созревание молока (время ожидания с момента внесения закваски до момента внесения фермента), мин.	
Наименование фермента	
Количества фермента, (гр., мл)	
Время внесения фермента, температура молока	
Температура в помещении °C	
Точка флокуляции (мин.)	
Мультипликатор флокуляции, выдержка	
Нарезка (вертикаль и горизонталь), см.	
Постановка зерна (1-е вымешивание), мин.	
Отстой, мин.	
2-е вымешивание, (мин.)	
Отстой, (мин.)	
Слив сыворотки, %, л	
РН при сливе сыворотки (формовании)	
Посолка зерна (если есть)	
Формование (способ формования)	
Форма	
Перевероты (кол-во, время между переверотами)	
Разформование	
Отстой	

РН перед посолкой	
Вес сыра перед посолкой, гр.	
Посолка (вид, рассол, %; время, мин.)	
Предварительная обсушка	
Обсушка	
Аффинаж – температура, °C – -влажность, % – общее время, сут.	
Примечания по всему процессу (в т.ч. в процессе вызревания)	
Результат (внешний вид, вкус, текстура, соленость и др.)	
Фото	
Собственная оценка (от 1 до 10)	