

грѣмъ на 50 С. та, като го върнемъ въ казана да получимъ 28 С. на общото млѣко ?

$$A = \frac{1200(30-22)}{50-22} = \frac{1200 \times 8}{28} = \frac{9600}{28} = 342.8 \text{ лт.}$$

млѣко трѣбва да затоплимъ при 50 С.

Охлаждане. Необходимото количество млѣко, което трѣбва да охладимъ за да нагласимъ температурата на общото млѣко, става съ следната формула:

$$A = \frac{K. P.}{T. - 20} \quad \begin{array}{l} A.K.P. = \text{означаватъ сжщитѣ величини както} \\ \text{и въ първата формула:} \\ T = \text{температурата на донесеното млѣко.} \\ 20 = \text{температурата на която да се охлади} \\ \text{„А“ лт. млѣко.} \end{array}$$

Примѣръ: имаме 200 лт. овчо млѣко съ температура 32 С., а трѣбва да го подсиримъ за кашкавалъ при температура 28 С. Колко литри трѣбва да отдѣлимъ и охладимъ на 20 С. та като го върнемъ въ казана да получимъ температура 28° С. на общото млѣко ?

$$A = \frac{200 \times 4}{32-20} = \frac{800}{12} = \frac{400}{6} = 66.6 \text{ лт. млѣко трѣбва да се охлади на } 20^{\circ} \text{ С. та като се върне въ казана да се получи обща температура } 28^{\circ} \text{ С.}$$

Освенъ температурата при която става подсирването на млѣкото, отъ особено значение е и времетраенето на подсирването. Но, за да може сиренаря да нагласи съ точностъ времетраенето на подсирването, необходимо е да умѣе съ точностъ да опредѣля необходимото количество сирицна мая въ зависимостъ отъ количеството на млѣкото, температурата на подсирването и силата на сирицната мая. Това опредѣляне най-бързо и точно става съ следната формула на Хр. Ст. Димитровъ:

$$\text{Количеството на необходимото сирище е } = \frac{10. K. T.}{t}$$

при която:

K. = количеството млѣко въ литри

T. = времето изразено въ секунди за подсирването на 100 куб. см. млѣко при температура, на която ще се подсири общото количество млѣко отъ 1 куб. см. сирицна мая.

t = време за подсир. изразено въ секунди.

10.— постоянно число.

Примѣръ: Имаме 300 лт. млѣко за подсирване. Малката пробичка отъ него се е подсирило за 26 секунди.