(nazwa i adres podmiotu)

**Karta gotowania warki nr ...........**

...............................................

(gatunek piwa)

....................................

(data i godzina rozpoczęcia )

....................................

(data i godzina zakończenia)

|  |
| --- |
| Zużycie surowców |
| słodu |
| gatunek | kg |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Razem |  |
| innych |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Razem |  |
|  |
|  | Przekazano do fermentacji: |
| hl | % mas |
|  | brzeczka wybita |  |  |
| dodatek wody |  |  |
| razem |  |  |

...............................................................

(podpis przedstawiciela podmiotu)1)

**Objaśnienia:**

1) Dotyczy karty prowadzonej w formie papierowej.