(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.