

modello calcolo

		+ manodopera	batch:	50
costo al litro no vetro:	€ 2,91	€ 5,81	Parziale materiali:	€ 110,07
Costo 75cl	€ 3,68	€ 7,36	Parziale spese gestione:	€ 35,22
Costo 66cl	€ 3,42	€ 6,84	Totale:	€ 145,29
Costo 33cl	€ 2,46	€ 4,92		

materiale	costo	quantità al kg	totale ingrediente
Malto in grani Weyerma	€ 1,84	11	€ 20,20
Malto in grani Weyerma	€ 1,38	2	€ 2,76
Muntons Crystal Malt 15	€ 1,72	1	€ 1,72
luppoli	costo al g	peso al g.	totale ingrediente
Luppolo CASCADE	€ 0,03	60	€ 1,80
Luppolo TARGET	€ 0,04	40	€ 1,60
Luppolo HERSBRUCKER	€ 0,04	100	€ 4,20
Lievito	costo	bustine	totale
LALLEMAND WIT gr.1	€ 3,90	2	€ 7,80
Spezie ecc	costo	peso al g.	totale
ciliegie	€ 0,0070	10000	€ 70,00

materiale	costo	quantità	totale ingrediente
gas	€ 3,10	2	€ 6,20
luce	€ 3,00	1	€ 3,00
acqua	€ 5,00	1	€ 5,00
lavaggio bottiglie	€ 0,02000	1	€ 0,02
sanitizzanti	€ 2,00	1	€ 2,00
zucchero	€ 1,00	1	€ 1,00
spese varie	€ 5,00	1	€ 5,00
pulizie	€ 10,00	1	€ 10,00
usura impianto	€ 3,00	1	€ 3,00