

modello calcolo

		+ manodopera	batch:	23
costo al litro no vetro:	€ 3,17	€ 6,33	Parziale materiali:	€ 45,40
Costo 75cl	€ 3,88	€ 7,75	Parziale spese gestione:	€ 27,43
Costo 66cl	€ 3,59	€ 7,18	Totale:	€ 72,84
Costo 33cl	€ 2,55	€ 5,09		

materiale	costo	quantità al kg	totale ingrediente
Malto in grani Weyerma	€ 1,84	4,5	€ 8,26
Malto in grani Weyerma	€ 2,98	0,21	€ 0,63
Malto in grani Weyerma	€ 1,38	0,75	€ 1,04
luppoli	costo al g	peso al g.	totale ingrediente
Luppolo Tettnanger (Pe	€ 0,04	23	€ 0,89
Lievito	costo	bustine	totale
LALLEMAND SAISON	€ 4,90	1	€ 4,90
Spezie ecc	costo	peso al g.	totale
lamponi	€ 14,9900	1,2	€ 17,99
ibisco	€ 9,0000	1,3	€ 11,70

materiale	costo	quantità	totale ingrediente
gas	€ 3,10	0,92	€ 2,85
luce	€ 3,00	1	€ 3,00
acqua	€ 0,003610	92	€ 0,33
lavaggio bottiglie	€ 0,02000	46	€ 0,92
sanitizzanti	€ 2,00	1	€ 2,00
zucchero	€ 1,00	0,33	€ 0,33
spese varie	€ 5,00	1	€ 5,00
pulizie	€ 10,00	1	€ 10,00
usura impianto	€ 3,00	1	€ 3,00