

Wzór, według którego obliczamy naważkę:

$$G_c = \frac{100 \cdot G_0}{(100 - U_w)(100 - U_s)}$$

G_c - naważka (masa kęsa ciasta) [g], U_w - ubytek wypiekowy [%],

G_0 - masa ostudzonego kęsa [g], U_s - ususzka [%],

Naważka ciasta w piecach o działaniu ciągłym

Masa nominalna pieczywa [g]	Nadwyżka ciasta na chleb lub bułki [g]		Masa pieczywa po wypieku po 30 minutach [g]	
	K*	FF*	K	F
Pieczywo ciemne i chlebowe				
500	590	600	510	520
700	820	830	715	720
800	940	950	815	820
1000	1160	1170	1020	1030
1500	1730	1740	1525	1535
1600	1840	1850	1620	1630
*K - chleb koszyczkowy, **F - chleb formowy				

Naważka ciasta w piecach o działaniu ciągłym

Masa nominalna pieczywa [g]	Nadwyżka ciasta na chleb lub bułki [g]		Masa pieczywa po wypieku po 30 minutach [g]	
	K*	FF*	K	F
Pieczywo pszenne zwykłe i wyborowe				
50	1890 / 30 sztuk		1540 / 30 sztuk	
100	3660 / 30 sztuk		3060 / 30 sztuk	
200	240		205	
400	480		409	
500	590		510	
*K – chleb koszyczkowy, **F – chleb formowy				

Naważki kęsów ciasta w piecach wrzutowych, wyciągowych i innych

Masa nominalna pieczywa [g]	Nadwyżka ciasta na chleb lub bułki [g]					
	D*	K**	FF***	D	K	F
400	-	-	480	-	-	410
500	580	590	600	510	510	520
700	810	820	830	715	715	720
800	920	930	940	815	815	820
1000	1140	1150	1160	1020	1020	1030
Chleb pszenny						
500	560	580	-	-	510	520
700	810	820	830	715	715	720
1000						
Bułki zwykłe i wyborowe						
45	1830 / 30 sztuk		-	1670 / 30 sztuk		
50	1820 / 30 sztuk		-	1540 / 30 sztuk		
90	3230 / 30 sztuk		-	2840 / 30 sztuk		
100	3530 / 30 sztuk		-	3060 / 30 sztuk		
200	234		-	205		
*D - chleb deskowy, **K - chleb koszyczkowy, ***F - chleb formowy						

Naważki kęsów ciasta w piecach wrzutowych, wyciągowych i innych

Masa nominalna pieczywa [g]	Nadwyżka ciasta na chleb lub bułki [g]					
	D*	K**	FF***	D	K	F
400	465			-	409	
Bułki zwykłe i wyborowe						
50	1830 / 30 sztuk		-	1530 / 30 sztuk		
100	3530 / 30 sztuk		-	3060 / 30 sztuk		
200	234		-	2840 / 30 sztuk		
				205		
*D – chleb deskowy, **K – chleb koszyczkowy, ***F – chleb formowy						

Naważka ciasta w piecach o działaniu ciągłym

Masa nominalna pieczywa [g]	Nadwyżka ciasta na chleb lub bułki [g]		Masa pieczywa po wypieku po 30 minutach [g]	
	K*	FF*	K	F
Pieczywo ciemne i chlebowe				
500	590	600	510	520
700	820	830	715	720
800	940	950	815	820
1000	1160	1170	1020	1030
1500	1730	1740	1525	1535
1600	1840	1850	1620	1630
*K – chleb koszyczkowy, **F – chleb formowy				