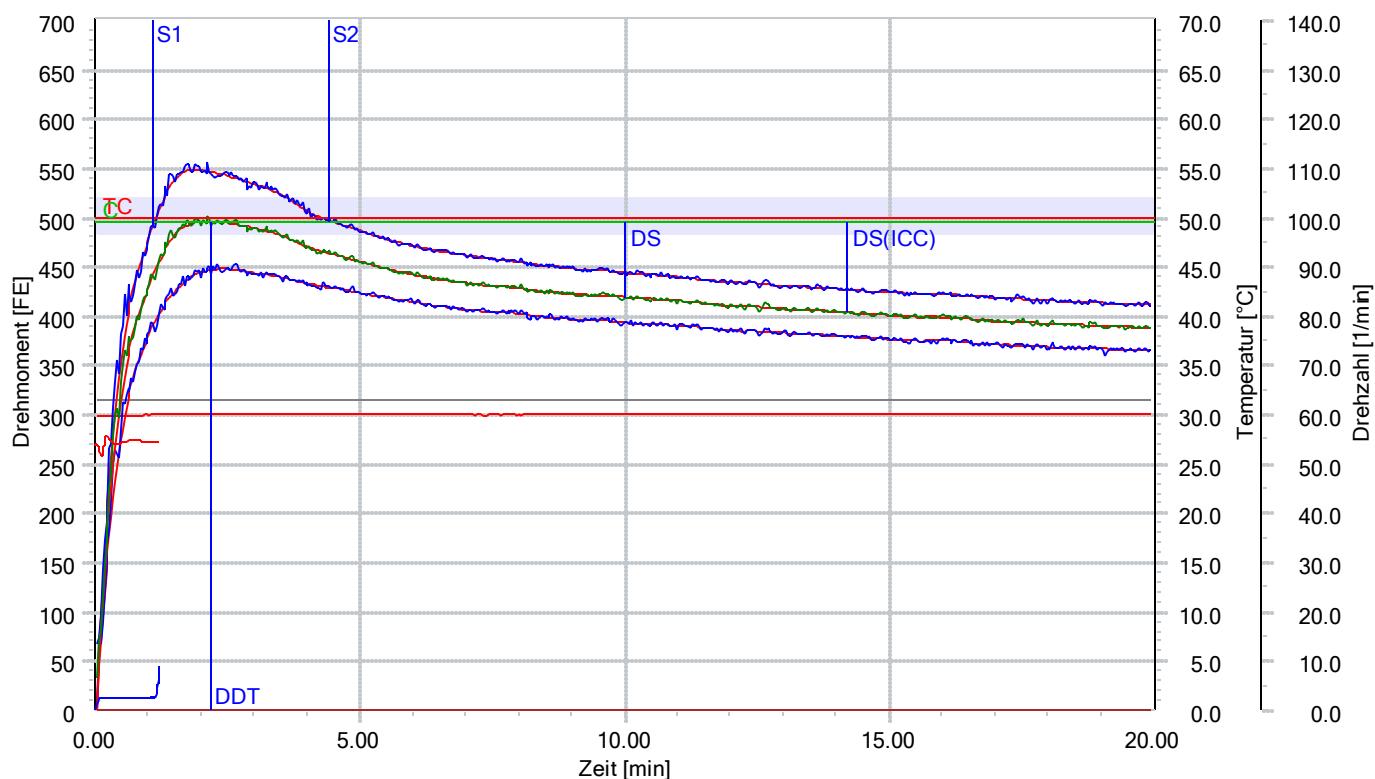


Auftrag:  
Codenummer:Datum:  
Anwender:6/16/2021 2:09:26 PM  
N Elbegzaya

Probe: INT21-11-17

Methode: Brabender ICC BIPEA 300  
Auswertung: Brabender\_ICC\_BIPEA  
Kneter: 300 gDrehzahl: 63.0 1/min  
Messzeit: 20.00 min  
3/26/2019 1:06:28 PMEinwaage: 292.2 g Standard-Mehlfeuchte: 14.0 %  
Mehlfeuchte: 11.7 % Standard-Konsistenz: 500 FE  
WA (vorgegeben): 54.5 % Min. Konsistenzbereich: 480 FE  
Zusätzliche Flüssigkeit: 0.0 % Max. Konsistenzbereich: 520 FE  
Dämpfung: 1.00

Bemerkungen:



Auswertung:			
Punkt	Einheit	Wert	Beschreibung
T	min	19.98	Messzeit
DT	°C	27.1	Dosiertemperatur
DDT	min	2.21	Teigentwicklungszeit
C	FE	496	Konsistenz
WZ	%	54.5	Wasserzugabe
WAC	%	54.4	Wasseraufnahme korrig. auf Standard-Konsistenz
WAM	%	51.8	Wasseraufnahme korrig. auf Standard-Mehlfeuchte
S	min	3.34	Stabilität
DS	FE	78	Teigerweichung (10 min nach Beginn)
DS(ICC)	FE	93	Teigerweichung (ICC / 12 min nach Max.)
FQN	mm	42	Farinograph-Qualitätszahl