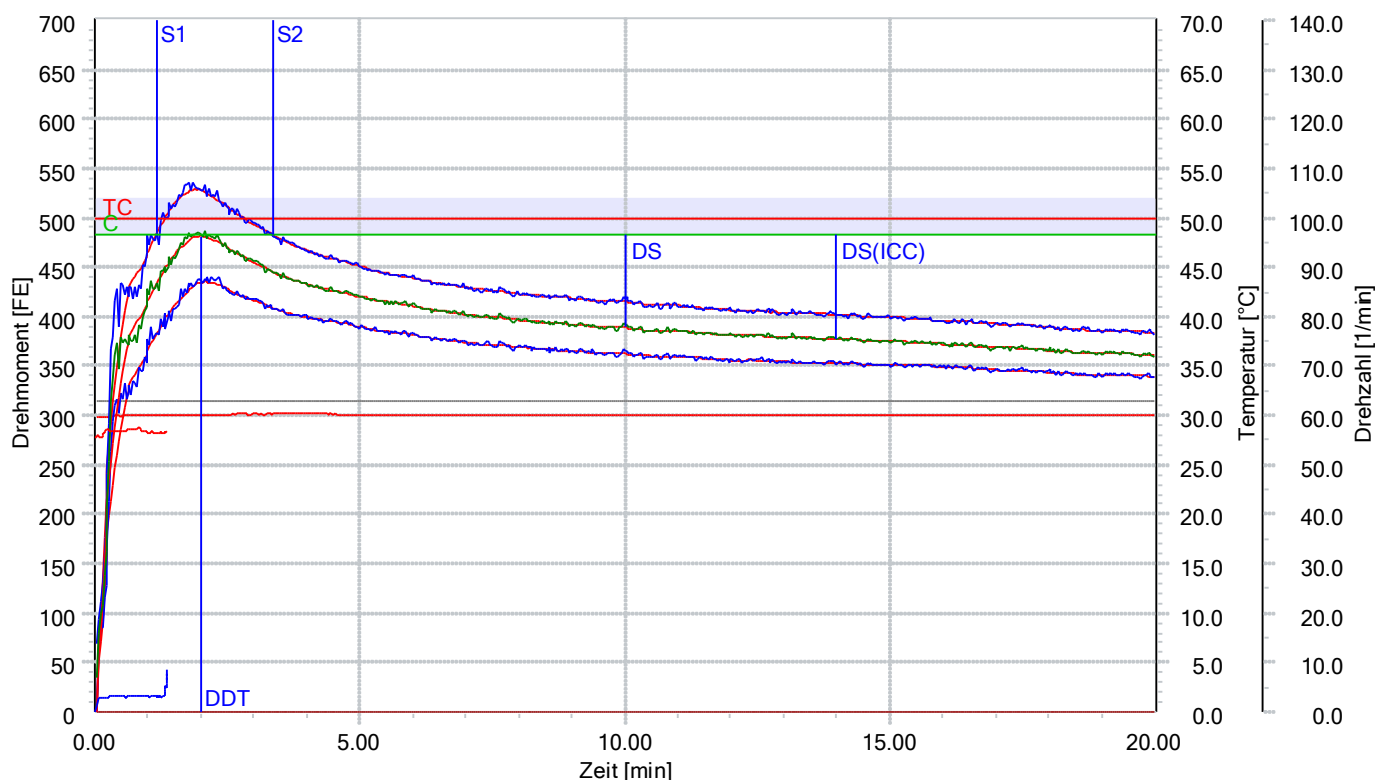


Auftrag:		Datum:	6/10/2021 8:52:31 AM	
Codenummer:		Anwender:	N Elbegzaya	
Probe:	INT21-11-10			
Methode:	Brabender ICC BIPEA 300	Drehzahl:	63.0	1/min
Auswertung:	Brabender_ICC_BIPEA	Messzeit:	20.00	min
Knetter:	300 g		3/26/2019 1:06:28 PM	
Einwaage:	292.5	g	Standard-Mehlfeuchte:	14.0 %
Mehlfeuchte:	11.8	%	Standard-Konsistenz:	500 FE
WA (vorgegeben):	57.2	%	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	28.4	Dosiertemperatur
DDT	min	2.00	Teigentwicklungszeit
C	FE	482	Konsistenz
WZ	%	57.3	Wasserzugabe
WAC	%	56.9	Wasseraufnahme korr. auf Standard-Konsistenz
WAM	%	54.4	Wasseraufnahme korr. auf Standard-Mehlfeuchte
S	min	2.20	Stabilität
DS	FE	93	Teigerweichung (10 min nach Beginn)
DS(ICC)	FE	104	Teigerweichung (ICC / 12 min nach Max.)
FQN	mm	31	Farinograph-Qualitätszahl