

Auftrag:  
 Codenummer:

Datum:  
 Anwender:

6/16/2021 7:44:45 AM  
 N Elbegzaya

Probe: INT21-11-14

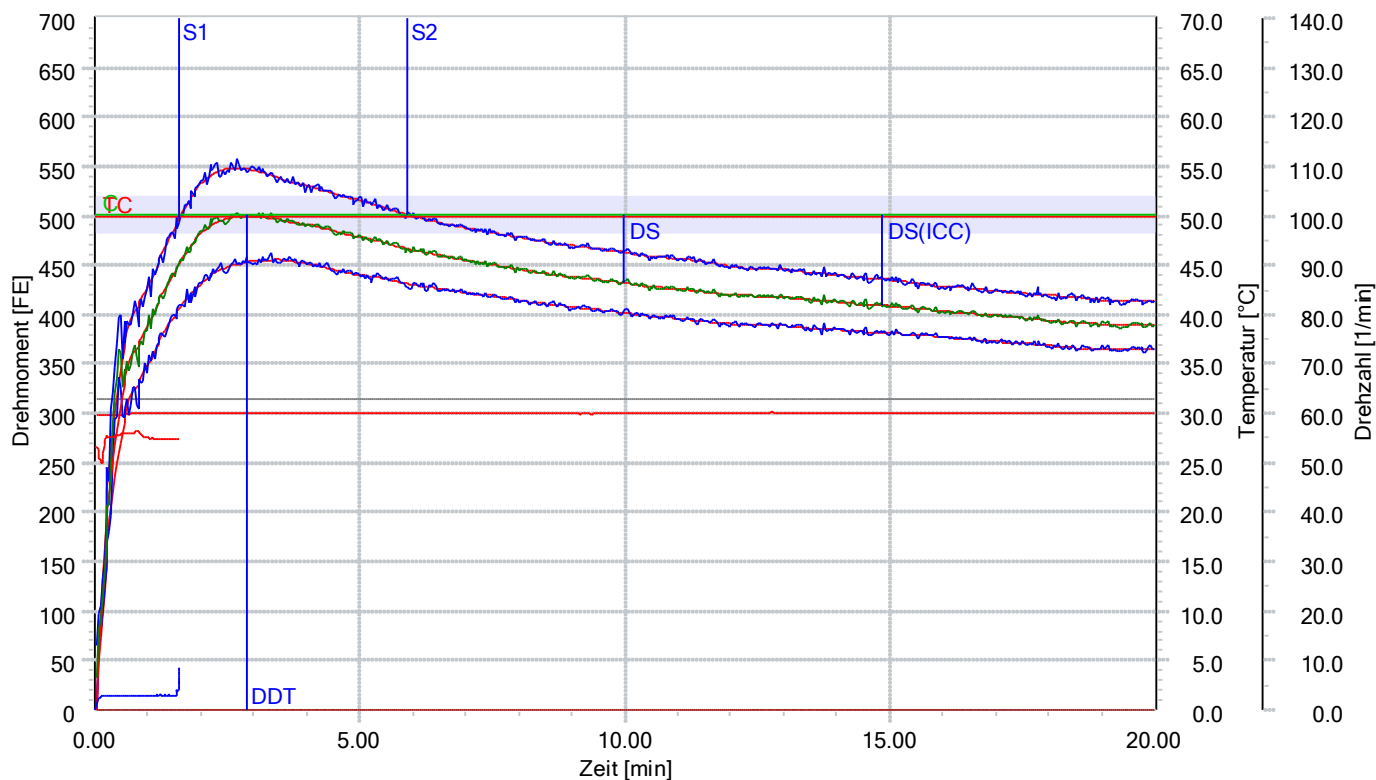
Methode: Brabender ICC BIPEA 300  
 Auswertung: Brabender\_ICC\_BIPEA  
 Kneter: 300 g

Drehzahl: 63.0 1/min  
 Messzeit: 20.00 min  
 3/26/2019 1:06:28 PM

Einwaage: 295.5 g  
 Mehlfuchte: 12.7 %  
 WA (vorgegeben): 59.6 %  
 Zusätzliche Flüssigkeit: 0.0 %

Standard-Mehlfuchte: 14.0 %  
 Standard-Konsistenz: 500 FE  
 Min. Konsistenzbereich: 480 FE  
 Max. Konsistenzbereich: 520 FE  
 Dämpfung: 1.00

Bemerkungen:



Auswertung:			
Punkt	Einheit	Wert	Beschreibung
T	min	20.00	Messzeit
DT	°C	27.4	Dosiertemperatur
DDT	min	2.89	Teigentwicklungszeit
C	FE	501	Konsistenz
WZ	%	59.7	Wasserzugabe
WAC	%	59.7	Wasseraufnahme korr. auf Standard-Konsistenz
WAM	%	58.2	Wasseraufnahme korr. auf Standard-Mehlfuchte
S	min	4.31	Stabilität
DS	FE	68	Teigerweichung (10 min nach Beginn)
DS(ICC)	FE	92	Teigerweichung (ICC / 12 min nach Max.)
FQN	mm	56	Farinograph-Qualitätszahl