

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
Knetter: 300 g

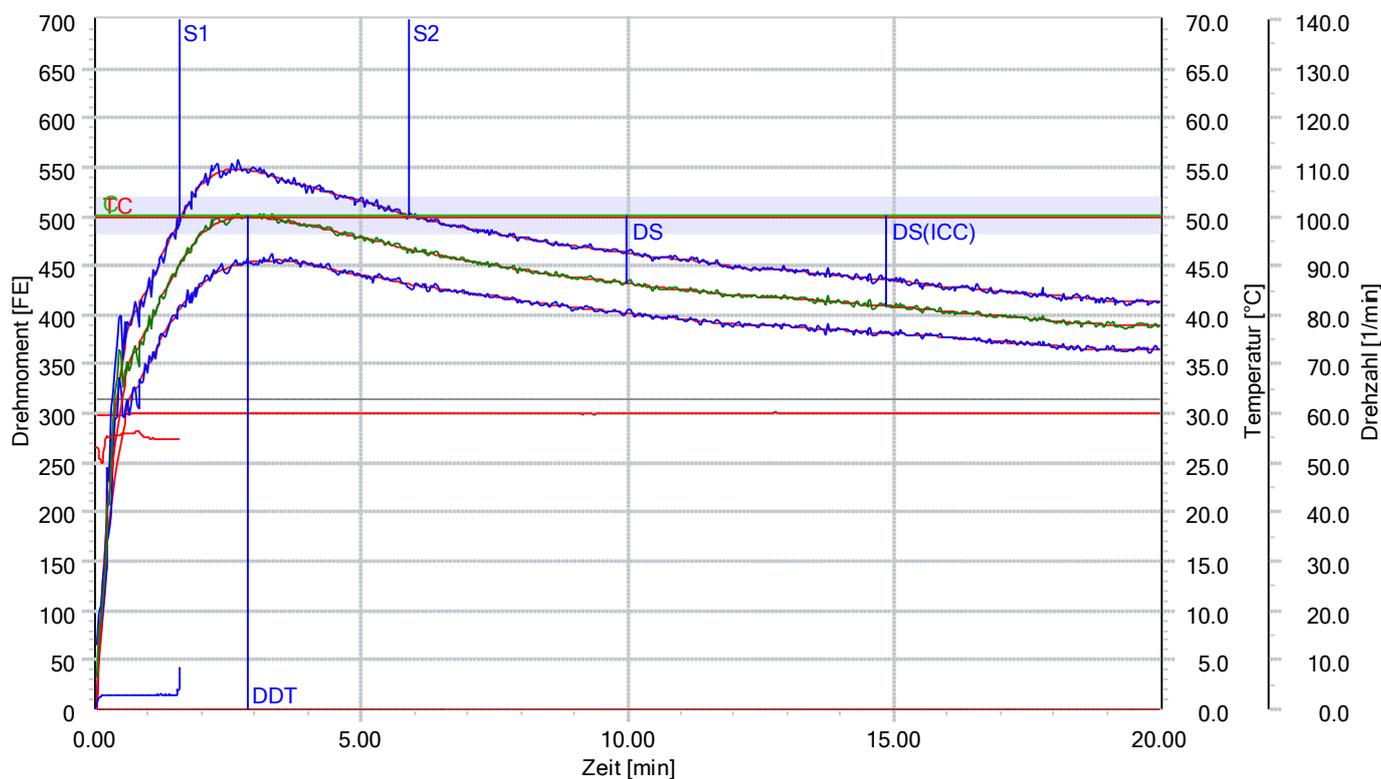
Drehzahl: 63.0
Messzeit: 20.00
1/min
min

3/26/2019 1:06:28 PM

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

Standard-Mehlfeuchte: 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-Mehlfeuchte
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