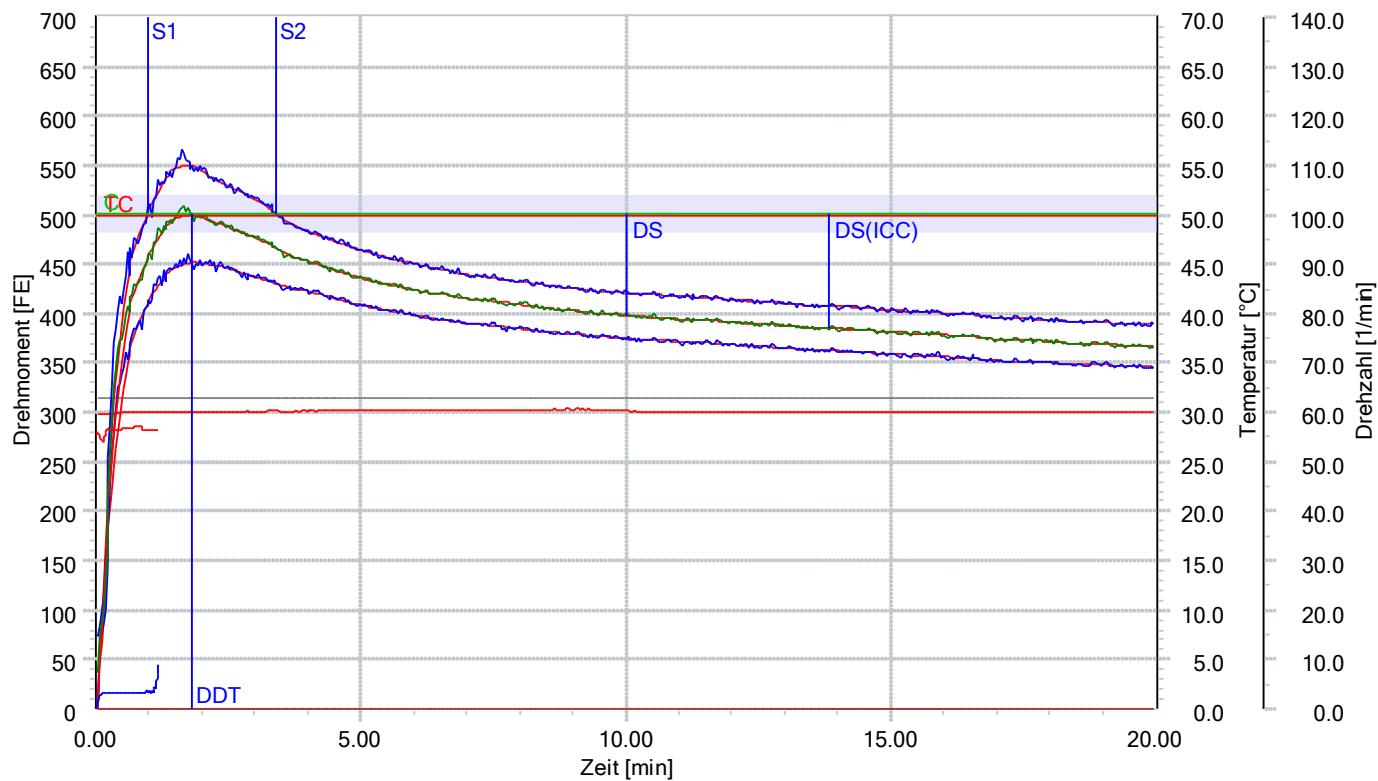


Auftrag:
Codenummer:Datum:
Anwender:6/11/2021 9:15:11 AM
N Elbegzaya

Probe: INT21-11-13

Methode: Brabender ICC BIPEA 300
Auswertung: Brabender_ICC_BIPEA
Kneter: 300 gDrehzahl: 63.0
Messzeit: 20.00
3/26/2019 1:06:28 PM
1/min
minEinwaage: 295.5 g
Mehlfeuchte: 12.7 %
WA (vorgegeben): 54.7 %
Zusätzliche Flüssigkeit: 0.0 %
Standard-Mehlfeuchte: 14.0 %
Standard-Konsistenz: 500 FE
Min. Konsistenzbereich: 480 FE
Max. Konsistenzbereich: 520 FE
Dämpfung: 1.00 FE

Bemerkungen:



Auswertung:			
Punkt	Einheit	Wert	Beschreibung
T	min	19.98	Messzeit
DT	°C	28.3	Dosiertemperatur
DDT	min	1.83	Teigentwicklungszeit
C	FE	501	Konsistenz
WZ	%	54.6	Wasserzugabe
WAC	%	54.6	Wasseraufnahme korrig. auf Standard-Konsistenz
WAM	%	53.1	Wasseraufnahme korrig. auf Standard-Mehlfeuchte
S	min	2.41	Stabilität
DS	FE	103	Teigerweichung (10 min nach Beginn)
DS(ICC)	FE	116	Teigerweichung (ICC / 12 min nach Max.)
FQN	mm	32	Farinograph-Qualitätszahl