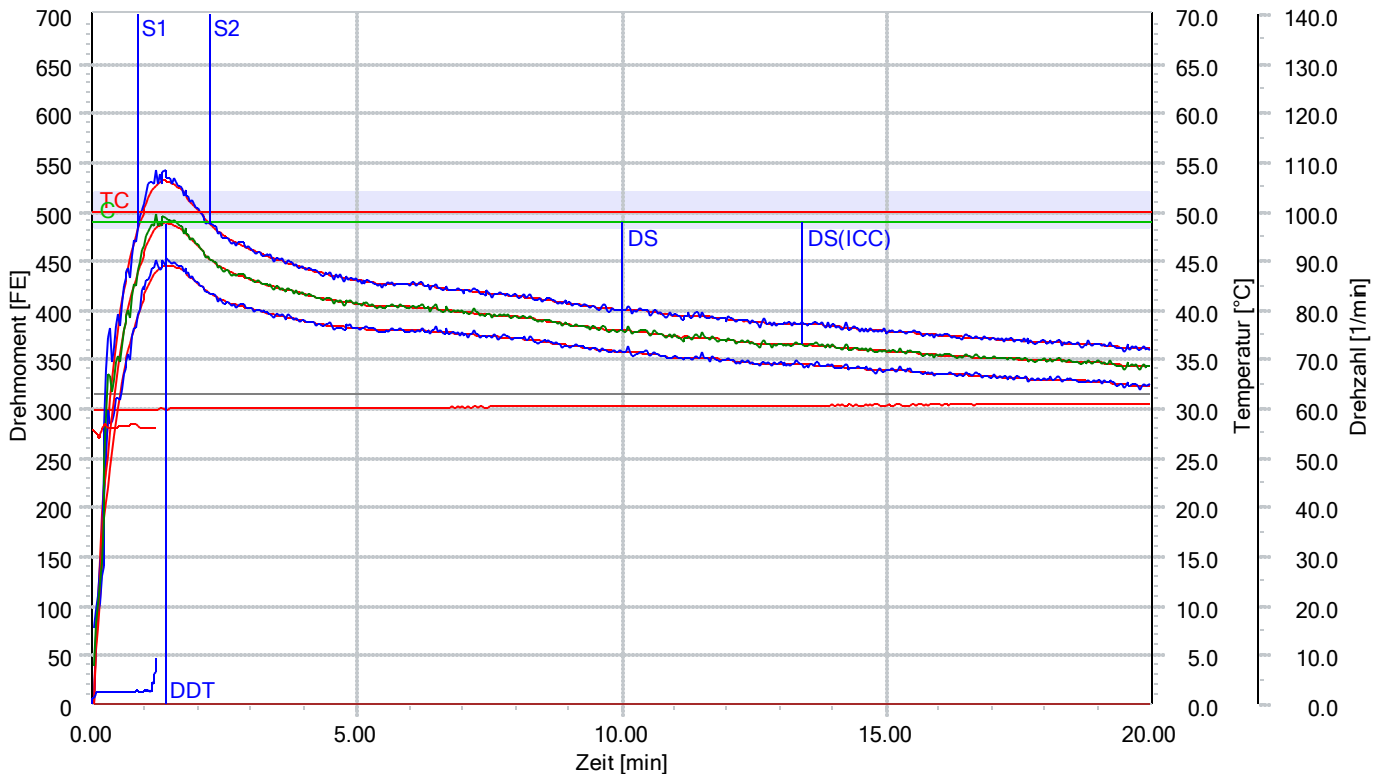


Auftrag:		Datum:	2021-06-21 09:50:52	
Codenummer:		Anwender:	T Sieren	
Probe:	INT 21-11-33			
Methode:	Brabender ICC BIPEA 300	Drehzahl:	63.0	1/ min
Auswertung:	Brabender_ICC_BIPEA	Messzeit:	20.00	min
Kneten:	300 g		3/ 26/ 2019 1:06:28 PM	
Einwaage:	295.5	g	Standard-Mehlfeuchte:	14.0 %
Mehlfeuchte:	12.7	%	Standard-Konsistenz:	500 FE
WA (vorgegeben):	57.0	%	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	28.1	Dosiertemperatur
DDT	min	1.42	Teigentwicklungszeit
C	FE	488	Konsistenz
WZ	%	57.0	Wasserszugabe
WAC	%	56.7	Wasseraufnahme kor. auf Standard-Konsistenz
WAM	%	55.2	Wasseraufnahme kor. auf Standard-Mehlfeuchte
S	min	1.38	Stabilität
DS	FE	109	Teigerweichung (10 min nach Beginn)
DS(ICC)	FE	123	Teigerweichung (ICC/ 12 min nach Max.)
FQN	mm	21	Farinograph-Qualitätszahl