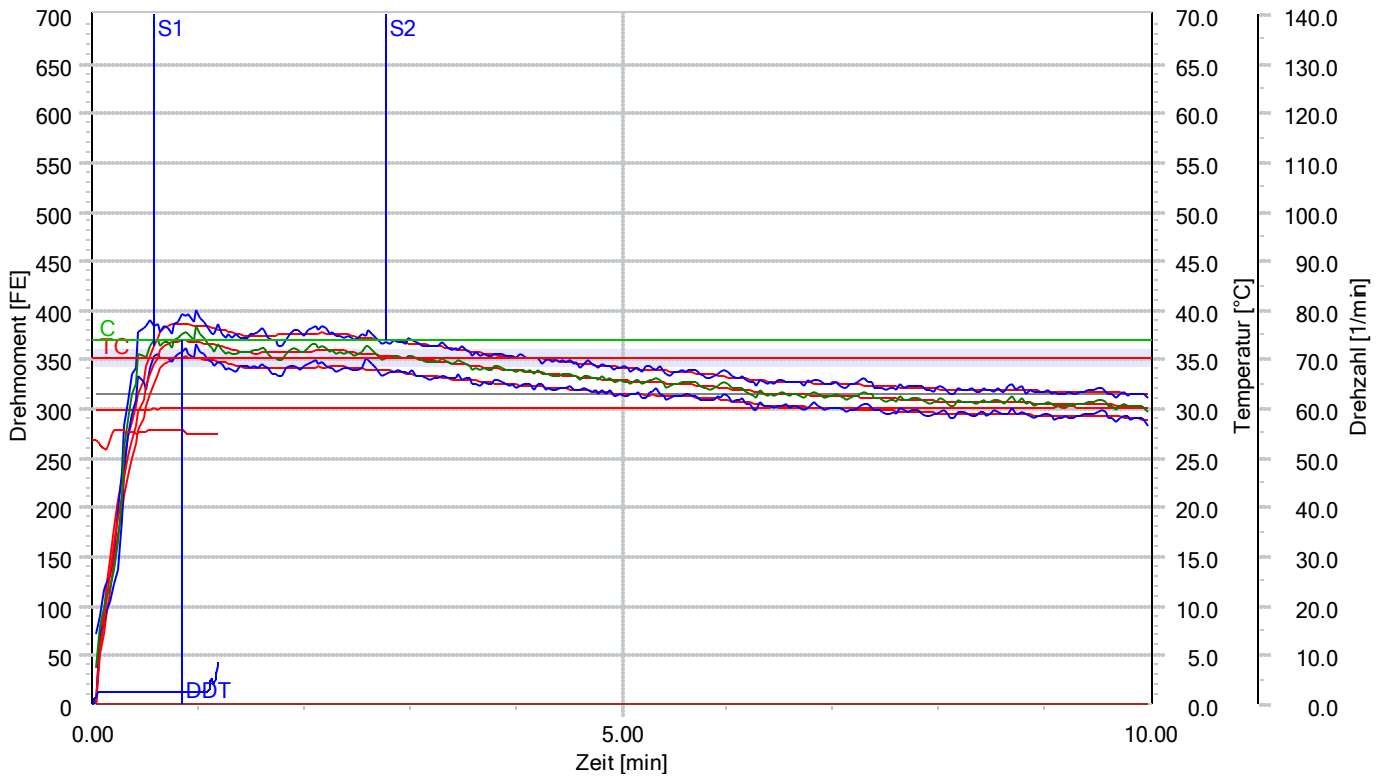


Auftrag:		Datum:	7/8/2021 9:54:17 AM	
Codenummer:		Anwender:	C Maass	
Probe:	INT21-011-37			
Methode:	Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot Roggenmehl Wasseraufnahme	Drehzahl:	63.0	1/ min
Auswertung:	Brabender_ICC_BIPEA	Messzeit:	10.00	min
Kneten:	300 g		3/ 26/ 2019 1:06:28 PM	
Einwaage:	295.2	g	Standard-Mehlfeuchte:	14.0 %
Mehlfeuchte:	12.6	%	Standard-Konsistenz:	350 FE
WA (vorgegeben):	67.0	%	Min. Konsistenzbereich:	340 FE
Zusätzliche Flüssigkeit:	0.0	%	Max. Konsistenzbereich:	360 FE
			Dämpfung:	1.00

Bemerkungen:



Auswertung:			
Punkt	Einheit	Wert	Beschreibung
T	min	9.98	Messzeit
DT	°C	27.4	Dosiertemperatur
DDT	min	0.85	Teigentwicklungszeit
C	FE	369	Konsistenz
WZ	%	67.0	Wasserzugabe
WAC	%	67.5	Wasseraufnahme kor. auf Standard-Konsistenz
WAM	%	65.9	Wasseraufnahme kor. auf Standard-Mehlfeuchte
S	min	2.20	Stabilität
DS	FE	-/-	Teigerweichung (10 min nach Beginn)
DS(ICC)	FE	-/-	Teigerweichung (ICC/ 12 min nach Max.)
FQN	mm	39	Farinograph-Qualitätszahl