

Auftrag:
 Codenummer:

Datum:
 Anwender:

7/8/2021 2:20:44 PM
 C Maass

Probe: INT 21-011-41

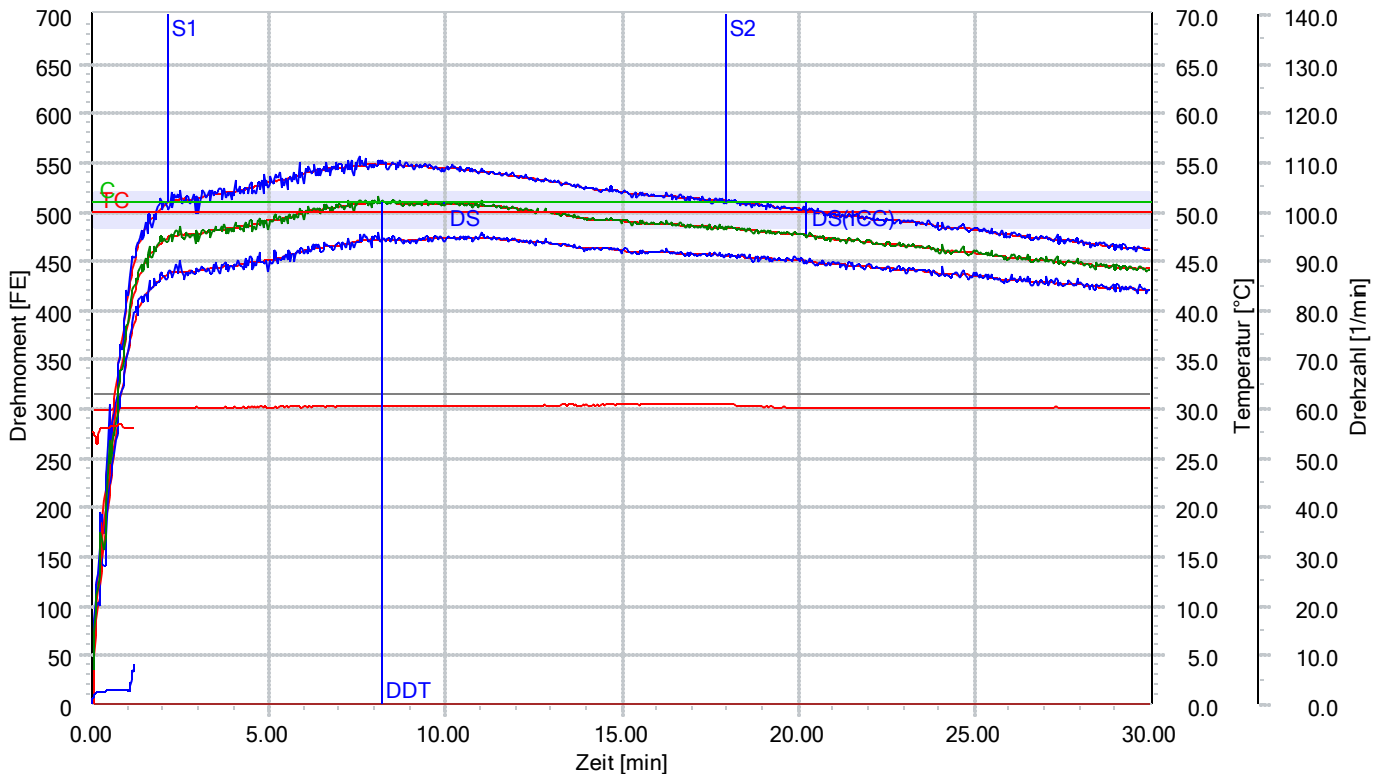
Methode: Brabender ICC BIPEA 300
 Auswertung: Brabender_ICC_BIPEA
 Kneiter: 300 g

Drehzahl: 63.0 1/ min
 Messzeit: 30.00 min
 3/ 26/ 2019 1:06:28 PM

Einwaage: 296.6 g
 Mehfeuchte: 13.0 %
 WA (vorgegeben): 66.0 %
 Zusätzliche Flüssigkeit: 0.0 %

Standard-Mehfeuchte: 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	29.98	Messzeit
DT	°C	28.0	Dosiertemperatur
DDT	min	8.25	Teigentwicklungszeit
C	FE	510	Konsistenz
WZ	%	65.9	Wasserszugabe
WAC	%	66.2	Wasseraufnahme kor. auf Standard-Konsistenz
WAM	%	65.1	Wasseraufnahme kor. auf Standard-Mehfeuchte
S	min	15.85	Stabilität
DS	FE	2	Teigerweichung (10 min nach Beginn)
DS(ICC)	FE	34	Teigerweichung (ICC/ 12 min nach Max.)
FQN	mm	186	Farinograph-Qualitätszahl