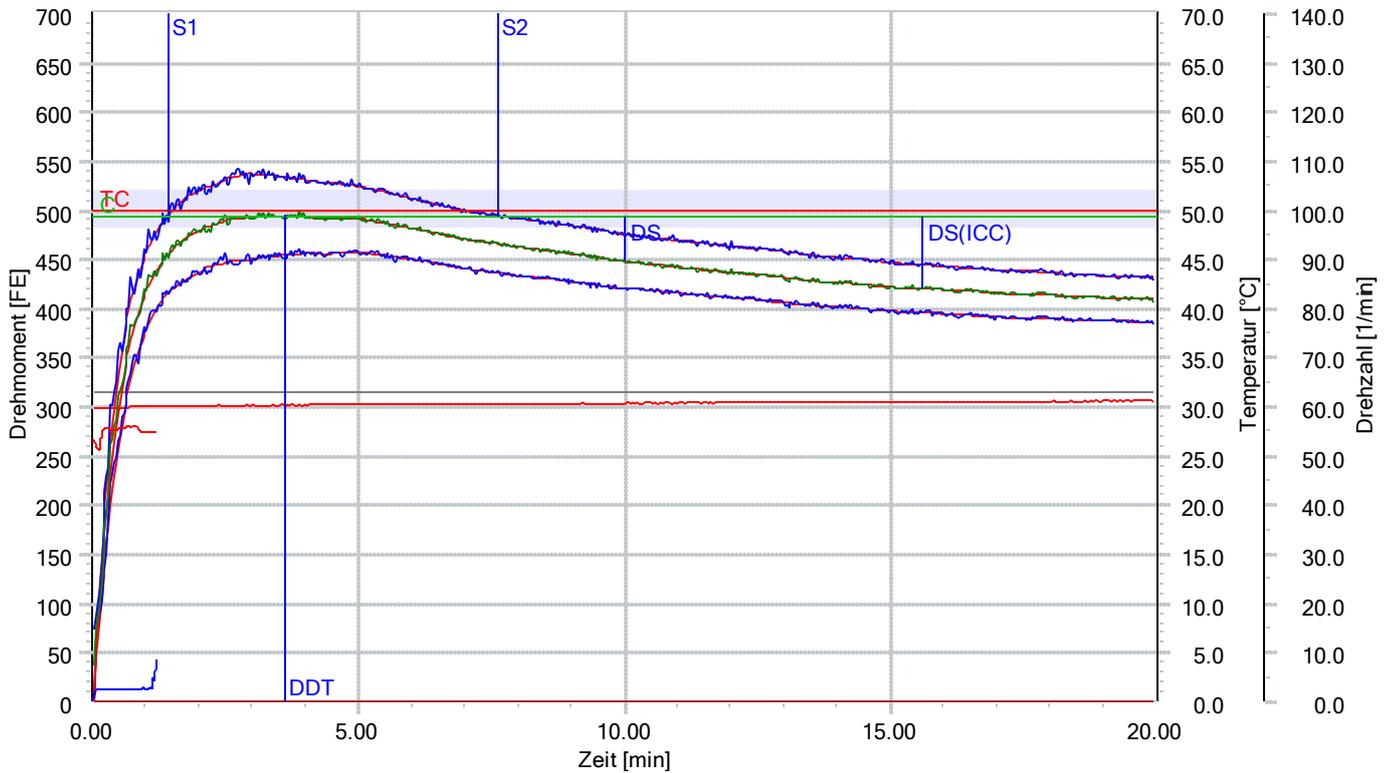


Auftrag:		Datum:	7/8/2021 10:35:09 AM	
Codenummer:		Anwender:	C Maass	
Probe:	INT21-011-38			
Methode:	Brabender ICC BIPEA 300	Drehzahl:	63.0	1/ min
Auswertung:	Brabender_ICC_BIPEA	Messzeit:	20.00	min
Kneten:	300 g		3/ 26/ 2019 1:06:28 PM	
Einwaage:	296.2	g	Standard-Mehlfeuchte:	14.0 %
Mehlfeuchte:	12.9	%	Standard-Konsistenz:	500 FE
WA (vorgegeben):	60.0	%	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	27.4	Dosiertemperatur
DDT	min	3.62	Teigentwicklungszeit
C	FE	494	Konsistenz
WZ	%	60.0	Wassergabe
WAC	%	59.9	Wasseraufnahme kor. auf Standard-Konsistenz
WAM	%	58.6	Wasseraufnahme kor. auf Standard-Mehlfeuchte
S	min	6.18	Stabilität
DS	FE	46	Teigerweichung (10 min nach Beginn)
DS(ICC)	FE	74	Teigerweichung (ICC/ 12 min nach Max.)
FQN	mm	78	Farinograph-Qualitätszahl