

Auftrag:  
Codenummer:

Datum:  
Anwender:

7/8/2021 1:29:46 PM  
C Maass

Probe: INT 21-011-40

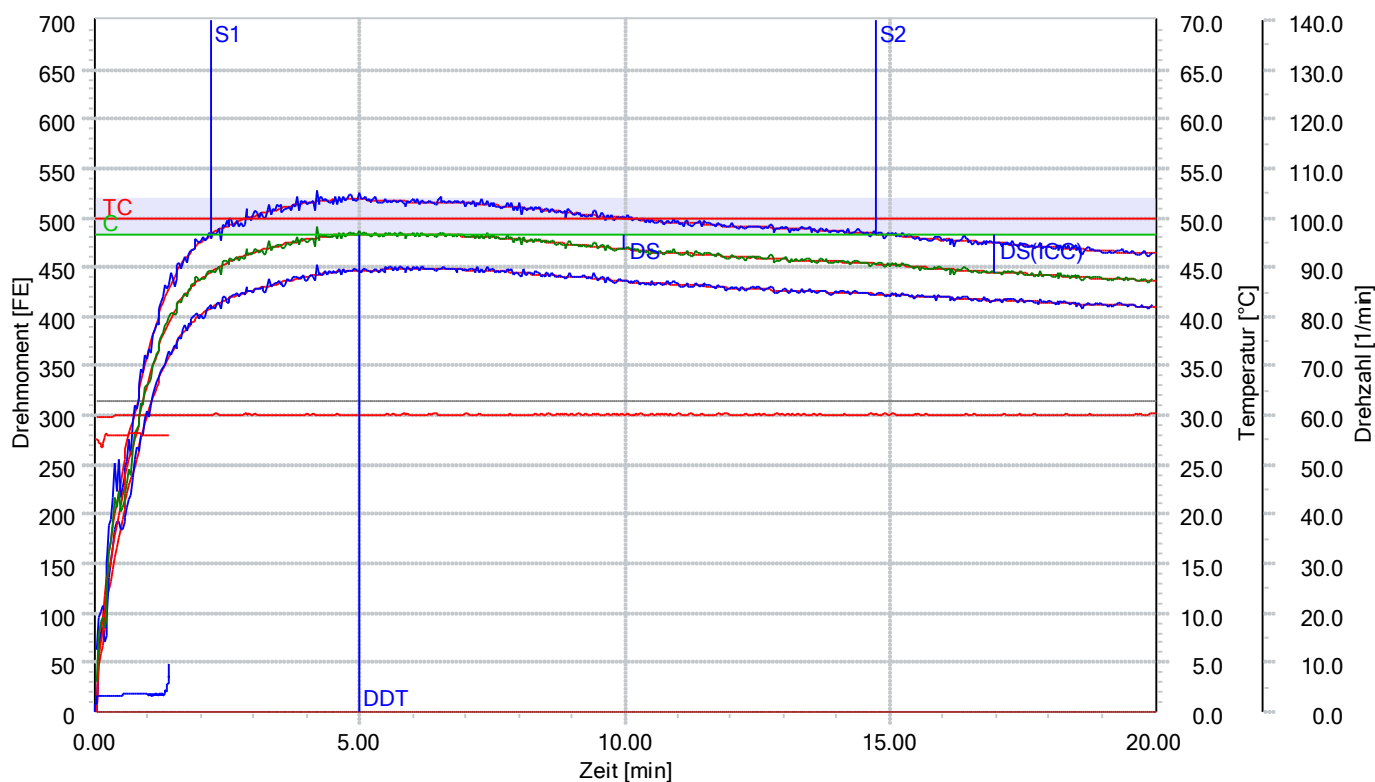
Methode: Brabender ICC BIPEA 300  
Auswertung: Brabender\_ICC\_BIPEA  
Knetter: 300 g

Drehzahl: 63.0 1/min  
Messzeit: 20.00 min  
3/26/2019 1:06:28 PM

Einwaage: 295.9 g  
Mehlfeuchte: 12.8 %  
WA (vorgegeben): 69.5 %  
Zusätzliche Flüssigkeit: 0.0 %

Standard-Mehlfeuchte: 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	20.00	Messzeit
DT	°C	28.0	Dosiertemperatur
DDT	min	4.99	Teigentwicklungszeit
C	FE	483	Konsistenz
WZ	%	69.6	Wasserzugabe
WAC	%	69.2	Wasseraufnahme korr. auf Standard-Konsistenz
WAM	%	67.8	Wasseraufnahme korr. auf Standard-Mehlfeuchte
S	min	12.53	Stabilität
DS	FE	15	Teigerweichung (10 min nach Beginn)
DS(ICC)	FE	38	Teigerweichung (ICC / 12 min nach Max.)
FQN	mm	147	Farinograph-Qualitätszahl