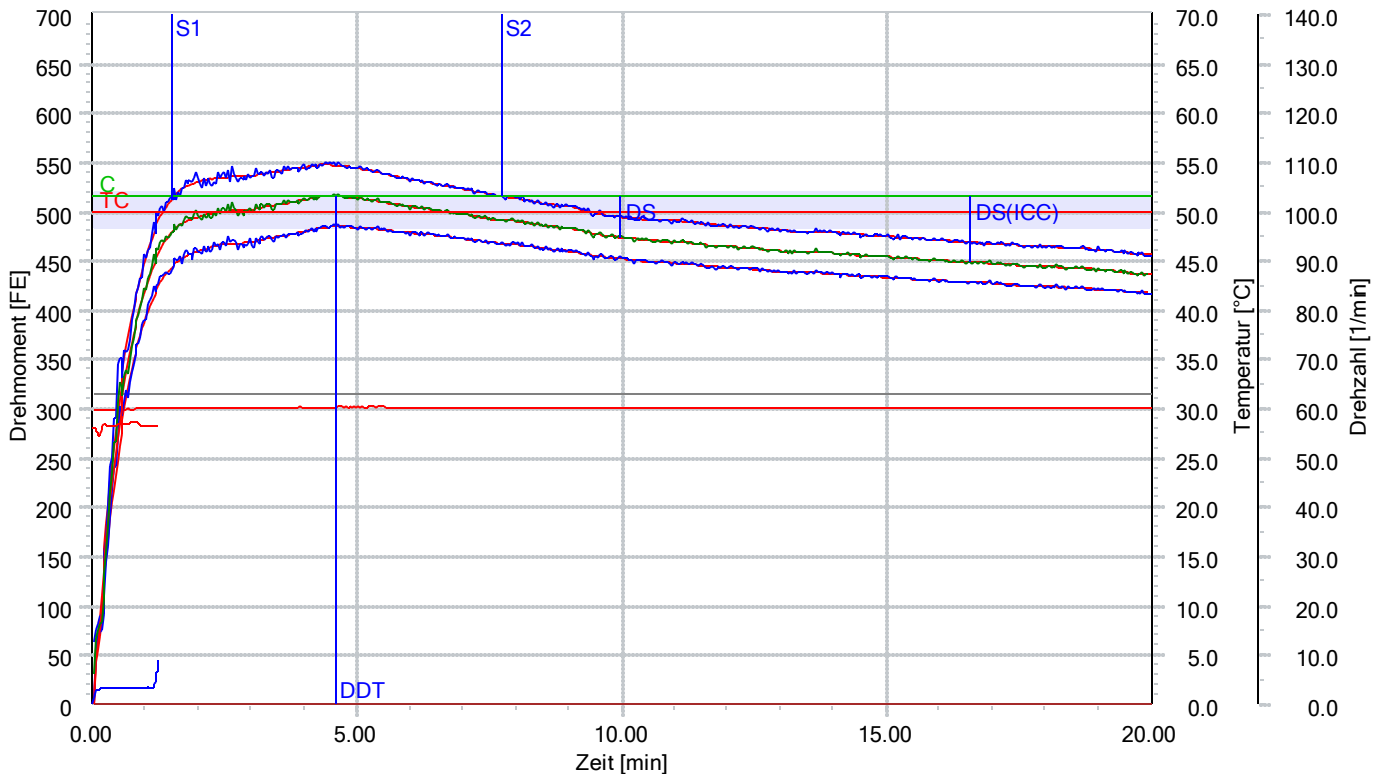


Auftrag:		Datum:	6/17/2021 12:13:53 PM	
Codenummer:		Anwender:	N Elbegzaya	
Probe:	INT21-11-27			
Methode:	Brabender ICC BIPEA 300	Drehzahl:	63.0	1/ min
Auswertung:	Brabender_ICC_BIPEA	Messzeit:	20.00	min
Kneten:	300 g		3/26/2019 1:06:28 PM	
Einwaage:	291.5	g	Standard-Mehlfeuchte:	14.0 %
Mehlfeuchte:	11.5	%	Standard-Konsistenz:	500 FE
WA (vorgegeben):	62.9	%	Min. Konsistenzbereich:	480 FE
Zusätzliche Flüssigkeit:	0.0	%	Max. Konsistenzbereich:	520 FE
			Dämpfung:	1.00

Bemerkungen:



Auswertung:			
Punkt	Einheit	Wert	Beschreibung
T	min	20.00	Messzeit
DT	°C	28.3	Dosiertemperatur
DDT	min	4.62	Teigentwicklungszeit
C	FE	515	Konsistenz
WZ	%	62.9	Wassergabe
WAC	%	63.3	Wasseraufnahme kor. auf Standard-Konsistenz
WAM	%	60.5	Wasseraufnahme kor. auf Standard-Mehlfeuchte
S	min	6.24	Stabilität
DS	FE	42	Teigerweichung (10 min nach Beginn)
DS(ICC)	FE	67	Teigerweichung (ICC/ 12 min nach Max.)
FQN	mm	85	Farinograph-Qualitätszahl