

Auftrag:
 Codenummer:

Datum:
 Anwender:

6/9/2021 9:14:00 AM
 N Elbegzaya

Probe: INT21-11-07

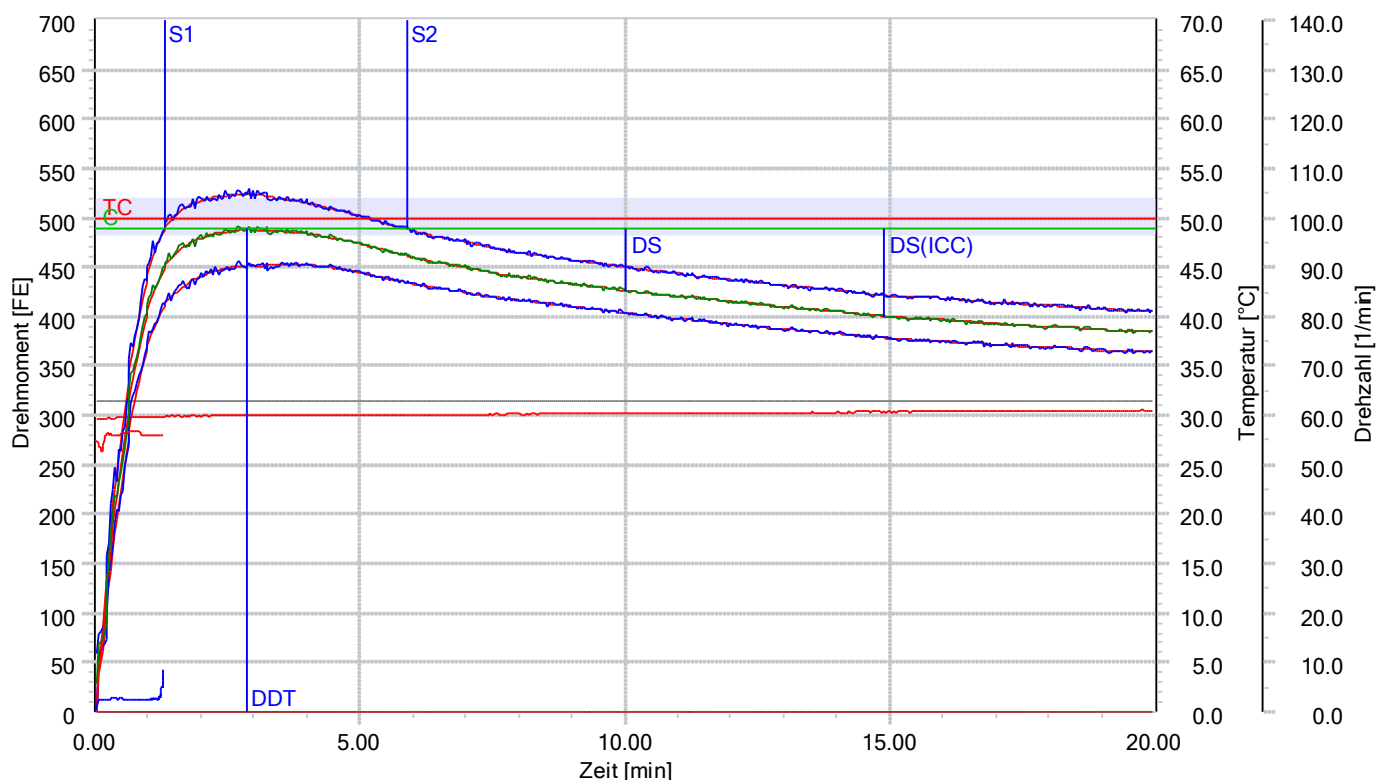
Methode: Brabender ICC BIPEA 300
 Auswertung: Brabender_ICC_BIPEA
 Knetter: 300 g

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

Einwaage: 294.5 g
 Mehlfuchte: 12.4 %
 WA (vorgegeben): 61.6 %
 Zusätzliche Flüssigkeit: 0.0 %

Standard-Mehlfuchte: 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	19.98	Messzeit
DT	°C	28.0	Dosiertemperatur
DDT	min	2.89	Teigentwicklungszeit
C	FE	488	Konsistenz
WZ	%	61.7	Wasserzugabe
WAC	%	61.4	Wasseraufnahme korr. auf Standard-Konsistenz
WAM	%	59.6	Wasseraufnahme korr. auf Standard-Mehlfuchte
S	min	4.58	Stabilität
DS	FE	61	Teigerweichung (10 min nach Beginn)
DS(ICC)	FE	88	Teigerweichung (ICC / 12 min nach Max.)
FQN	mm	62	Farinograph-Qualitätszahl