

Auftrag:
Codenummer:

Datum:
Anwender:

6/8/2021 10:54:08 AM
N Elbegzaya

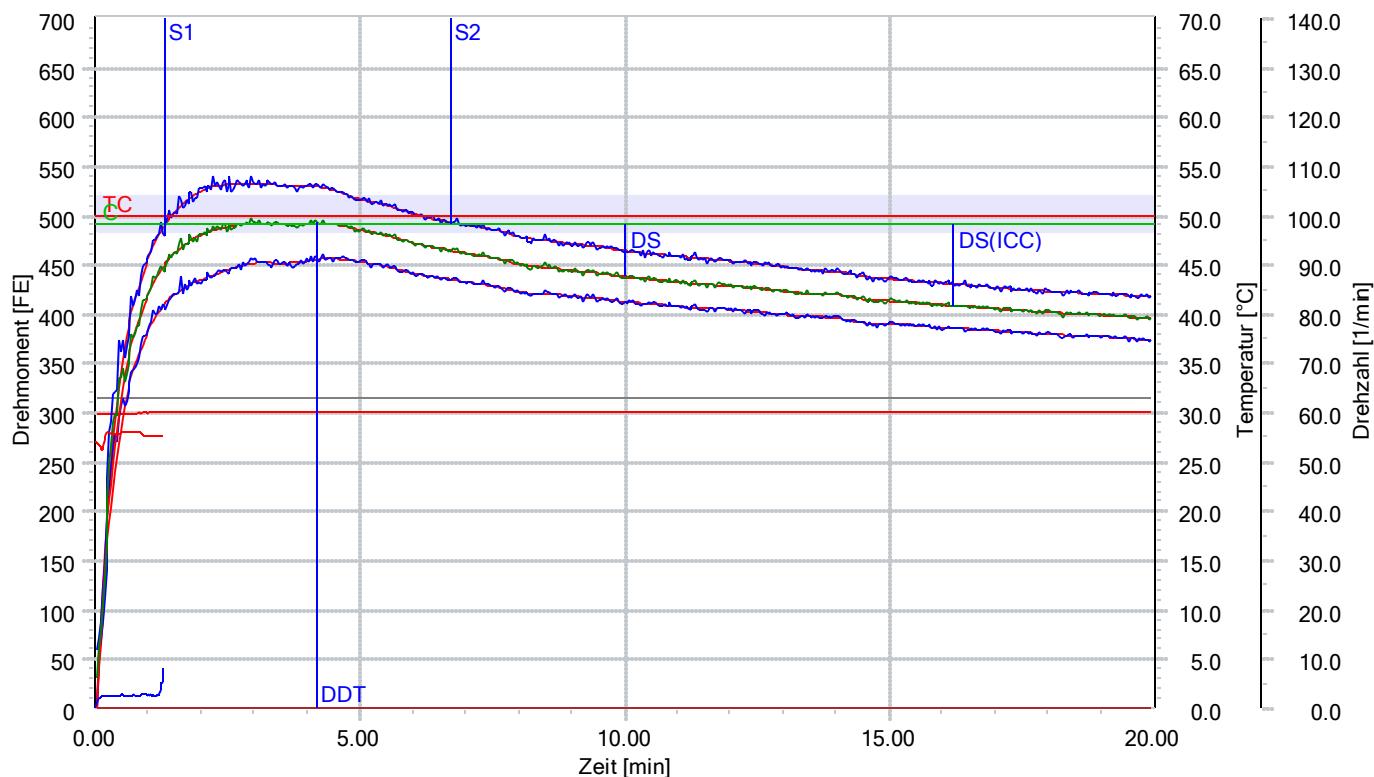
Probe: INT21-11-03

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

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

Einwaage:	296.6	g	Standard-Mehlfeuchte:	14.0	%
Mehlfeuchte:	13.0	%	Standard-Konsistenz:	500	FE
WA (vorgegeben):	59.6	%	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	27.6	Dosiertemperatur
DDT	min	4.20	Teigentwicklungszeit
C	FE	492	Konsistenz
WZ	%	59.6	Wasserzugabe
WAC	%	59.4	Wasseraufnahme korrig. auf Standard-Konsistenz
WAM	%	58.3	Wasseraufnahme korrig. auf Standard-Mehlfeuchte
S	min	5.43	Stabilität
DS	FE	54	Teigerweichung (10 min nach Beginn)
DS(ICC)	FE	84	Teigerweichung (ICC / 12 min nach Max.)
FQN	mm	69	Farinograph-Qualitätszahl