

Auftrag:
 Codenummer:

Datum:
 Anwender:

6/8/2021 3:25:05 PM
 N Elbegzaya

Probe: INT21-11-04

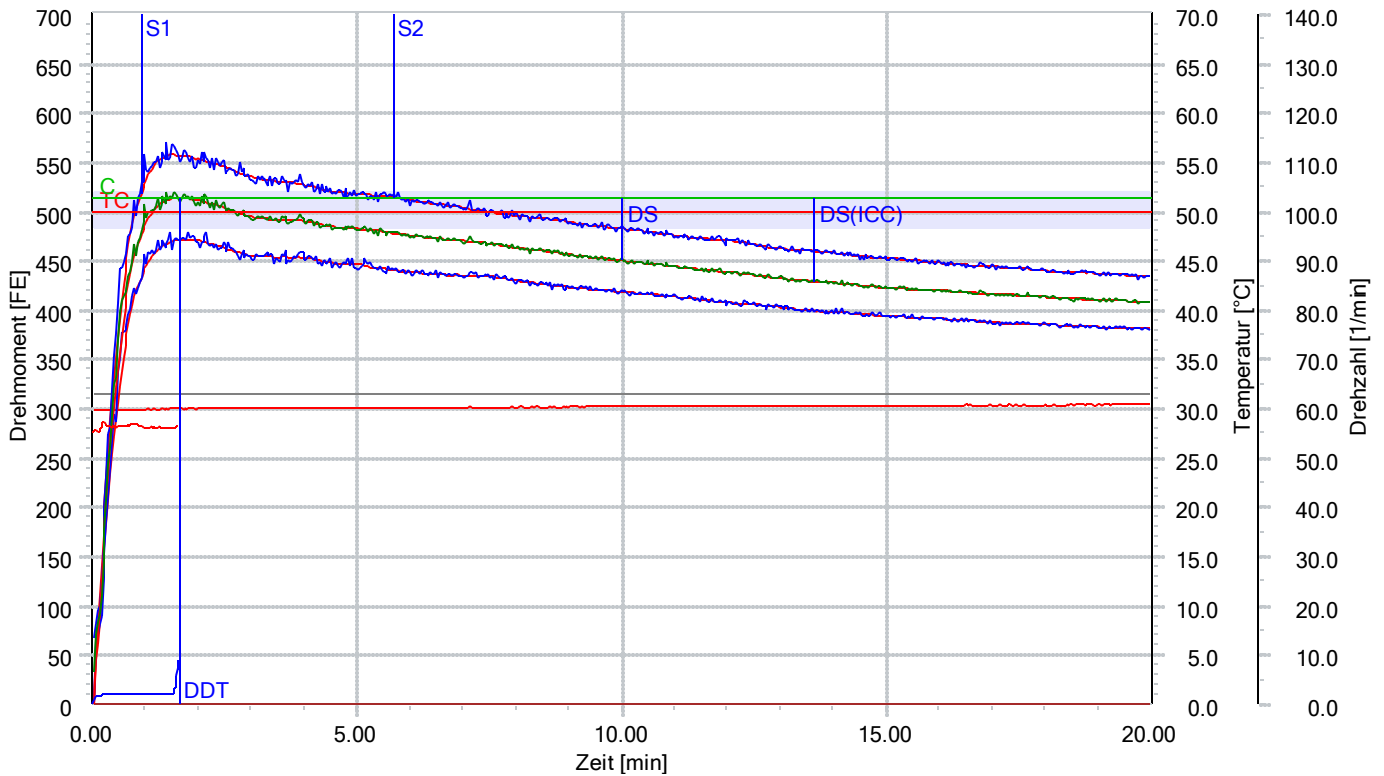
Methode: Brabender ICC BIPEA 300
 Auswertung: Brabender_ICC_BIPEA
 Kneiter: 300 g

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

Einwaage: 293.5 g
 Mehfeuchte: 12.1 %
 WA (vorgegeben): 58.0 %
 Zusätzliche Flüssigkeit: 0.0 %

Standard-Mehfeuchte: 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	28.2	Dosiertemperatur
DDT	min	1.66	Teigentwicklungszeit
C	FE	514	Konsistenz
WZ	%	58.1	Wasszugabe
WAC	%	58.5	Wasseraufnahme kor. auf Standard-Konsistenz
WAM	%	56.3	Wasseraufnahme kor. auf Standard-Mehfeuchte
S	min	4.78	Stabilität
DS	FE	64	Teigerweichung (10 min nach Beginn)
DS(ICC)	FE	85	Teigerweichung (ICC/ 12 min nach Max.)
FQN	mm	45	Farinograph-Qualitätszahl