

Auftrag:  
 Codenummer:

Datum:  
 Anwender:

6/8/2021 9:27:19 AM  
 N Elbegzaya

Probe: INT21-11-01

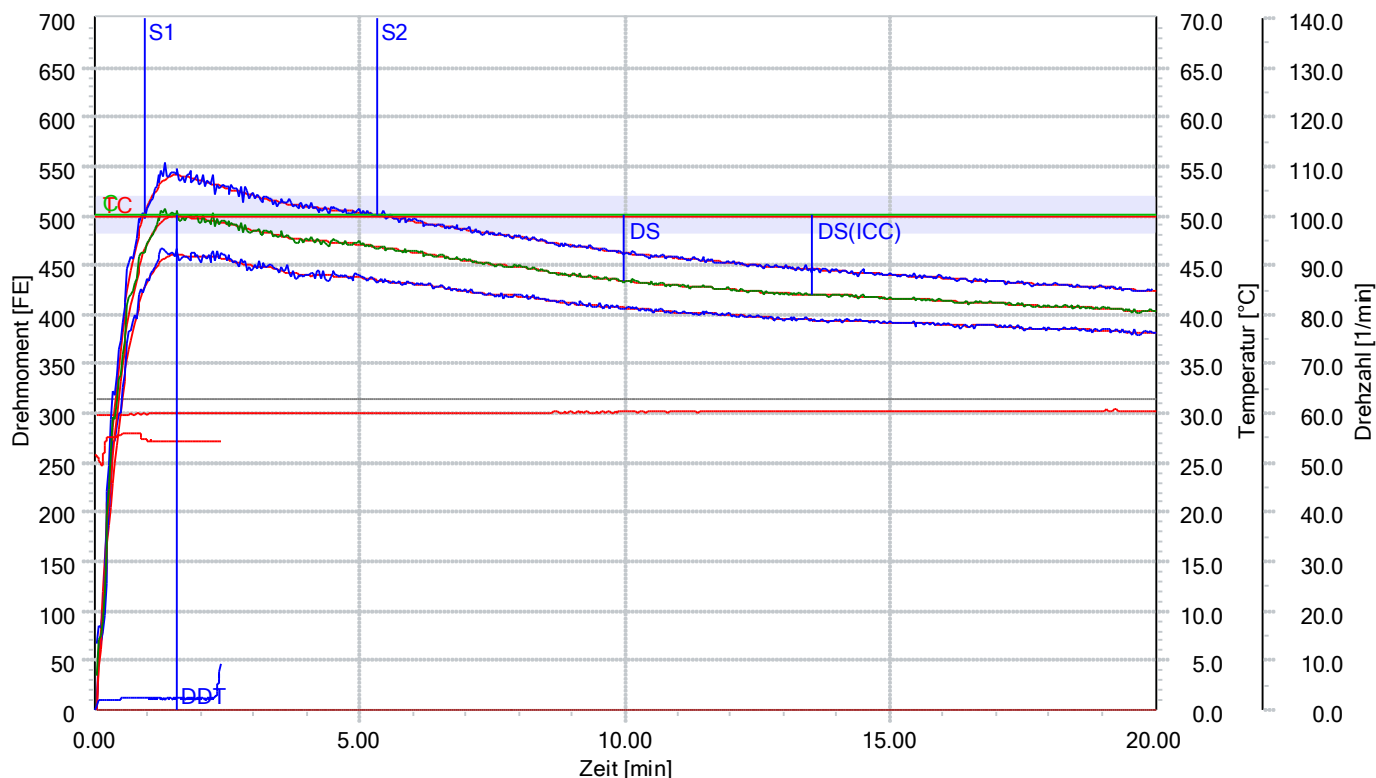
Methode: Brabender ICC BIPEA 300  
 Auswertung: Brabender\_ICC\_BIPEA  
 Kneter: 300 g

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

Einwaage: 293.2 g  
 Mehlfuchte: 12.0 %  
 WA (vorgegeben): 57.8 %  
 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     | 20.00 | Messzeit                                     |
| DT          | °C      | 27.2  | Dosiertemperatur                             |
| DDT         | min     | 1.57  | Teigentwicklungszeit                         |
| C           | FE      | 501   | Konsistenz                                   |
| WZ          | %       | 57.9  | Wasserzugabe                                 |
| WAC         | %       | 57.9  | Wasseraufnahme korr. auf Standard-Konsistenz |
| WAM         | %       | 55.6  | Wasseraufnahme korr. auf Standard-Mehlfuchte |
| S           | min     | 4.38  | Stabilität                                   |
| DS          | FE      | 66    | Teigerweichung (10 min nach Beginn)          |
| DS(ICC)     | FE      | 81    | Teigerweichung (ICC / 12 min nach Max.)      |
| FQN         | mm      | 49    | Farinograph-Qualitätszahl                    |