

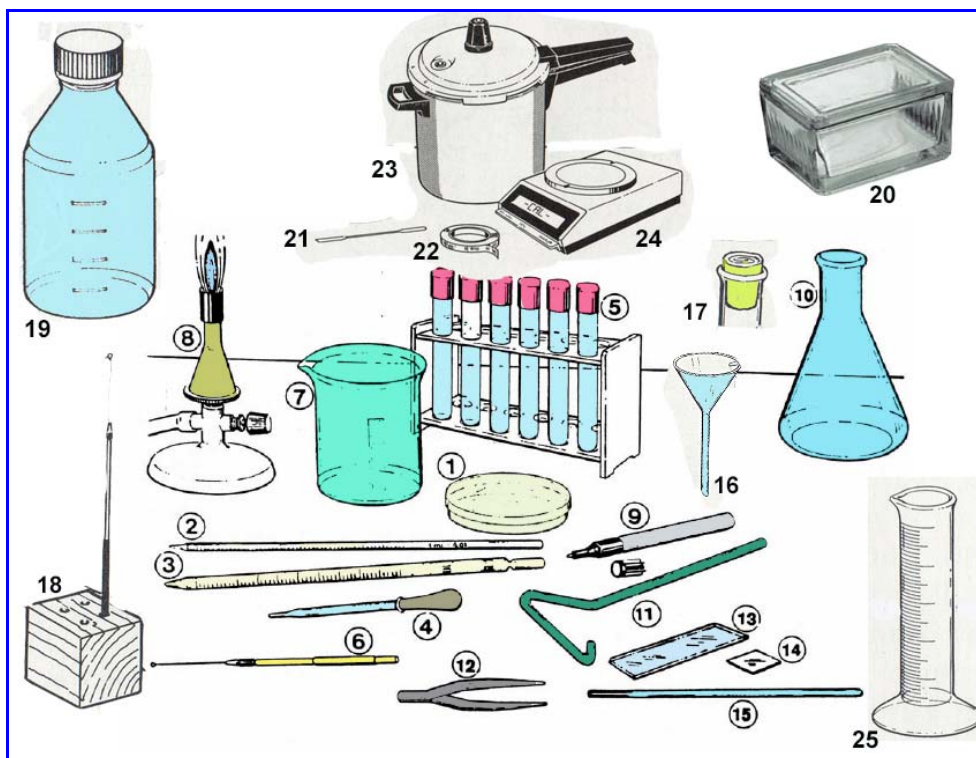


## Einfache mikrobiologische Arbeitsgerätschaften für das Braulabor Handlingtipp Nr. 1

### BrauLabor Grundausstattung im Bild

#### Einführung

Eine einfache Grundausrüstung ist für das Braulabor unentbehrlich. Eine ausführliche Liste mit findet sich unter [MUG-Mikrobrauerei](#) > [Brauzubehör](#), und unter > [Brau- und Messtechnik](#) sind Brau- und Messgeräte vorgestellt. Im Folgenden werden nur gerade die wichtigsten **Glaswaren** und **einfachste Gerätschaften** im Bild vorgestellt.



#### Basismaterial

- 1: Petrischalen
- 2: Messpipette 1.0 mL
- 3: Messpipette 10.0 mL
- 4: Pasteurpipette Glas mit Gummihütchen (auch als PE-Pipette erhältlich)
- 5: Reagenzgläser (RG) bzw. Kulturröhrchen mit **Alu** kappe oder Schraubverschluss
- 6: Impföse
- 7: Bechergläser 100mL, 1.0L
- 8: Bunsenbrenner bzw. Gasbrenner
- 9: Faserschreiber H<sub>2</sub>O-fest
- 10: Erlenmeyerkolben (EMK), 1.0 - 3.0 L

Abb. 1. Grundausrüstung im mikrobiologischen Braulabor

- |                                  |   |                                      |
|----------------------------------|---|--------------------------------------|
| 11: Drigalski-Glasspatel         | 16: Trichter                                    | 21: Spatel (zur Chemikalienabwägung) |
| 12: Pinzette                     | 17: EMK-Verschluss (Wattestopfen, Alukappe)     | 22: Sterilindikatorband              |
| 13: Objektträger für Mikroskopie | 18: Impfösenständer (Holzblock)                 | 23: Schnellkochtopf                  |
| 14: Deckgläser                   | 19: Hefe-Anzuchtgefäss                          | 24: Waage (mind. 0.1 g genau)        |
| 15: Glasstab für Rührzwecke      | 20: Färbetrog (oder: verschliessbarer Behälter) | 25: Messzylinder 100 mL              |