

1. Comprobar que todo el equipo esté bien limpio y esterilizado antes de utilizarse: lavar y desinfectar a fondo el fermentador y todo el material que vaya a estar en contacto con la cerveza.
2. Colocar la bolsa del extracto de malta en agua caliente durante 15 minutos para que el contenido se vaya ablandando
3. Añadir 3 litros de agua caliente al fermentador esterilizado y añadir el contenido de la bolsa del extracto. Aprovechar los restos de la bolsa del extracto, echando un poco de agua caliente dentro de dicha bolsa, agitando y volviendo a verter al fermentador. A continuación, agitar vigorosamente el contenido del fermentador hasta su completa disolución.
4. Completar hasta 23 litros con agua fría o templada y mezclar bien. Comprobar que la temperatura del líquido este entre 20 °C - 25 °C. Con un densímetro, sacamos una muestra de mosto para medir la gravedad específica.
5. Añadir el contenido del sobre de levadura de cerveza y revuelva para mezclar. Cerramos el fermentador y lo dejamos en un lugar tranquilo y a una temperatura entre 18º y 24ºC durante unos 8-10 días.

NOTA: Las temperaturas más frías por debajo de los 18º extenderán el tiempo de fermentación por varios días; por debajo de 15 ° C la fermentación se detendrá por completo. Utilice un cinturón de calor para evitar temperaturas de frío extremo. La fermentación por encima de la temperatura recomendada reducirá la calidad de su cerveza.

6. Después de 4 días de fermentación, abrir la bolsa de lúpulo y colocar la bolsita interior en un vaso con agua hirviendo durante 10 minutos. A continuación, añadir el contenido del vaso, incluyendo la bolsita de lúpulo al mosto que está en el fermentador. Es importante añadir este lúpulo para que la cerveza adquiera el aroma requerido.
7. Después de 8-10 días, comprobar con el densímetro la medida de la gravedad específica y si esta está entre 1008-1014, procedemos a embotellar. Si la gravedad está por encima de esos valores, dejamos fermentar unos días más, hasta un máximo de 15 días.
8. Antes de embotellar, limpiar y desinfectar las botellas y sus tapones o chapas. Añadir 6 gramos de azúcar por litro (una cucharita de café por cada 330 ml) para la carbonatación.
8. Cerramos las botellas y las dejamos reposar al menos dos semanas en un lugar cálido (20-25ºC) y después unos 7 día en un lugar fresco y oscuro para que se aclare el contenido de la cerveza. Lo ideal es mantener unas 2-3 semanas en un lugar fresco y oscuro antes de tomar las cervezas.

Fórmula para medir la graduación de la cerveza:  $(GO-GF)/7,46+0,5$ . GO es gravedad original y GF la gravedad final.

#### **Posibles errores y fallos:**

La cerveza tiene demasiado gas. Se ha añadido demasiado azúcar a la botella o se ha embotellado cuando la fermentación no se había completado. Cuidado que en ambos casos es además posible que estalle la botella por exceso de presión.

Falta de espuma: se ha añadido demasiada agua en el fermentador. Puede también haber restos de detergente en la botella o en el vaso.

Capa blanquecina sobre la cerveza y mal sabor: la cerveza se ha contaminado. No se ha desinfectado bien el equipo o se ha tardado demasiado en tapar el fermentador.

Aroma desagradable: además de las posibles causas ya mencionadas de falta de higiene, este problema puede producirse si se ha fermentado a temperatura demasiado alta.