

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. Llenar el fregadero de agua caliente, sacar el sobre de levadura de la parte inferior de la bolsa que contiene el extracto de malta y colocar esta bolsa en esa agua caliente unos 15 minutos. Esto hará que el contenido de la bolsa se ablande.
 3. Calentar 2-3 litros de agua en una olla sin que llegue a hervir y disolver 1,3 kg de azúcar (es aconsejable utilizar dextrosa en lugar de azúcar) en esta agua y el contenido de la bolsa del extracto. Remover bien.
 4. Pasar la mezcla al fermentador y rellenar el fermentador hasta la marca de 20-23 litros añadiendo agua caliente o fría según sea necesario hasta obtener una temperatura de 20-25°C
 5. Sacamos una muestra de mosto para medir la gravedad específica con un densímetro.
 6. Añadimos la levadura rehidratada, cerramos el fermentador y lo dejamos en un lugar tranquilo y a una temperatura entre 20° y 25°C. Pasados unos 10 días se habrá completado la fermentación. Una vez finalizada la fermentación, con un densímetro, tomamos la nueva medida de la gravedad específica y si esta es igual o inferior a 1007, podemos embotellar. Si no es inferior, esperamos unos días más.
 7. Antes de embotellar, limpiar y desinfectar las botellas y sus tapones o chapas. Añadir 6 gr de azúcar por litro. Para llenar las botellas, se puede hacer desde el grifo del fermentador, a través de un tubo trasvasador de líquidos y un tubo de embotellado, para evitar que se forme espuma en la botella.
 8. Cerramos las botellas y las dejamos reposar al menos dos semanas (ideal 6-8 semanas). Ya podemos empezar a disfrutar de nuestra cerveza, aunque alcanzará su mejor sabor a los tres meses.
- 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 o demasiado azúcar 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.