

KVASSISTENT · DEUTSCH

KVASSISTENT — Kurzanleitung für Menschen

Verständlicher hausgemachter Kwas, sichere Karbonisierung
und ehrliche Grenzen

Version 17. Sie enthält 17 Einsen: v1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1 · Source of truth: [publication/de/summary.md](#)

Was das ist

KVASSISTENT hilft beim hausgemachten Kwas „Zhizha“, ohne das Spiel mit dem echten Verfahren zu verwechseln. Russisch und Englisch sind die Wissensquellen; alle anderen Lokalisierungen übernehmen dieselbe Struktur, Mengen, Risiken und Reihenfolge.

Grundrezept für 3 Liter

- Wasser — 3 L;
- vollständig trockenes Brot — 180–220 g;
- vorzugsweise 150 g Weißbrot und 50–70 g Roggen- oder Borodinsky-Brot;
- Zucker oder Panela — 100–120 g;
- Malz — 20–30 g oder Roggenmehl — 10–20 g;
- erste Charge: 0,5–1 g Trockenhefe oder 2–3 g Frischhefe;
- weitere Chargen: 500 ml alter Kwas oder 3–5 EL aktiver Bodensatz.

Kurzer Ablauf

1. Brot dunkelgolden rösten, aber nicht verbrennen.
2. 4–8 Stunden mit kochendem Wasser ziehen lassen.
3. Gründlich abseihen: Die Flüssigkeit fermentiert, nicht der Brotbrei.
4. Zucker oder Panela zugeben und den Aufguss auf 25–35°C abkühlen.
5. Starter zugeben und mit Tuch, Gaze oder losem Deckel abdecken.
6. 8–12 Stunden fermentieren; bei 28°C nach 4–6 Stunden prüfen.
7. Bei sauberer Oberfläche sowie normalem Geruch und Geschmack erneut abseihen.
8. In lebensmittelechtes PET füllen, Druck aufbauen lassen und sofort kühlen, sobald die Flasche fest wird.

28°C, Hitze und Sonne

28°C **im Schatten** ist akzeptabel, aber schnell. Direkte Sonne ist nicht akzeptabel: Die Flüssigkeit kann deutlich heißer als die Luft werden. Stelle das Gefäß in den Schatten und miss die Flüssigkeitstemperatur.

- 18–24°C — ruhiger Bereich;

- 25–27°C — schnell, ab 6 Stunden prüfen;
- 28–30°C — heiß, nur Schatten, ab 4 Stunden prüfen;
- 31–34°C — kühler stellen;
- ab 35°C — kühlen und das Haushaltsprotokoll stoppen.

Kohlensäure und Alkohol

Eine häusliche Hefegärung kann **0,0% Alkohol** nicht ehrlich garantieren. Für möglichst viele Blasen bei möglichst wenig zusätzlichem Alkohol: kurzes Flaschengären in PET, häufige Druckkontrolle und sofortiges Kühlen. Kein überschüssiger Zucker und keine lange warme Lagerung in einer verschlossenen Flasche.

In 3 L ergeben 100–120 g zugesetzter Zucker theoretisch etwa 2,2–2,6 Vol.-% allein aus diesem Zucker. Der genaue Wert ist ohne Stammwürze/Enddichte oder Laboranalyse unbekannt.

Zucker, Panela, Maltose und Malz

Panela ersetzt weißen Zucker ungefähr 1:1. Maltose vergärt, ersetzt aber weder Malzgeschmack noch Malzenzyme. Malzextrakt ist für einen deutlichen Malzcharakter meist nützlicher als reine Maltose.

Chargenstatus

Der KI-Agent speichert Volumen, Zeit, Raum- und Flüssigkeitstemperatur, Spitzentemperatur, direkte Sonne, Verschluss, Oberfläche, Geruch, Geschmack, Zucker und Kühlzeitpunkt. Unbekannte Werte bleiben `null`; unbestätigte Schritte gelten nicht als erledigt.

Sicherheit

Die Hauptgärung nie luftdicht verschließen. Für Flaschengärung lebensmittelechtes PET statt Glas verwenden. Eine sehr harte oder verformte Flasche nicht schütteln; vorsichtig und vom Gesicht weg kühlen. Bei Schimmel, Flaum, farbigen Flecken, Schleim oder Geruch nach Fäulnis, Aceton, Fleisch oder Abwasser entsorgen.

Aktuelle Links

- [illegible]