

KVASSISTENT · ΕΛΛΗΝΙΚΑ

KVASSISTENT — σύντομος οδηγός για ανθρώπους

Καθαρή διαδικασία σπιτικού κβας, ασφαλέστερη ανθράκωση
και ειλικρινή όρια

Έκδοση 17. Περιέχει 17 μονάδες: v1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1 · Source of truth: [publication/el/summary.md](#)

Τι είναι

Το **KVASSISTENT** βοηθά στην παρασκευή του σπιτικού κβας «Zhizha» χωρίς να συγχέει το παιχνίδι με την πραγματική διαδικασία. Τα ρωσικά και τα αγγλικά είναι οι πηγές γνώσης· όλες οι άλλες μεταφράσεις διατηρούν την ίδια δομή, ποσότητες, κινδύνους και σειρά ενεργειών.

Βασική συνταγή για 3 λίτρα

- νερό — 3 L·
- εντελώς ξερά παξιμάδια ψωμιού — 180–220 g·
- κατά προτίμηση 150 g λευκό και 50–70 g σίκαλης ή Borodinsky·
- ζάχαρη ή ranela — 100–120 g·
- βύνη — 20–30 g ή αλεύρι σίκαλης — 10–20 g·
- πρώτη παρτίδα: 0,5–1 g ξηρή ή 2–3 g φρέσκια μαγιά·
- επόμενες παρτίδες: 500 ml παλιό κβας ή 3–5 κ.σ. ενεργό ίζημα.

Σύντομη διαδικασία

1. Καβούρδισε το ψωμί μέχρι σκούρο χρυσαφί, χωρίς να καεί.
2. Άφησέ το σε βραστό νερό για 4–8 ώρες.
3. Σούρωσε καλά: ζυμώνεται το υγρό, όχι ο πολτός ψωμιού.
4. Πρόσθεσε ζάχαρη ή ranela και κρύωσε το έγχυμα στους 25–35°C.
5. Πρόσθεσε καλλιέργεια και κάλυψε με ύφασμα, γάζα ή χαλαρό καπάκι.
6. Ζύμωσε 8–12 ώρες· στους 28°C ξεκίνα έλεγχο στις 4–6 ώρες.
7. Με καθαρή επιφάνεια και φυσιολογική μυρωδιά και γεύση, σουρώσε ξανά.
8. Βάλε σε PET τροφίμων, άφησε να δημιουργηθεί πίεση και ψύξε αμέσως όταν η φιάλη γίνει σφιχτή.

28°C, ζέστη και ήλιος

Οι 28°C **στη σκιά** είναι αποδεκτοί αλλά γρήγοροι. Ο άμεσος ήλιος όχι: το υγρό μπορεί να γίνει πολύ θερμότερο από τον αέρα. Μετέφερε το δοχείο στη σκιά και μέτρησε τη θερμοκρασία του υγρού.

- 18–24°C — ήρεμος ρυθμός·

- 25–27°C — γρήγορος, έλεγχος από 6 ώρες·
- 28–30°C — ζεστός, μόνο σκιά, έλεγχος από 4 ώρες·
- 31–34°C — μεταφορά σε δροσερότερο μέρος·
- 35°C και πάνω — ψύξη και διακοπή του οικιακού πρωτοκόλλου.

Ανθράκωση και αλκοόλ

Η οικιακή ζύμωση με μαγιά δεν μπορεί να εγγυηθεί ειλικρινά **0,0% αλκοόλ**. Για περισσότερες φυσαλίδες με όσο γίνεται λιγότερο επιπλέον αλκοόλ: σύντομη δευτερογενής ζύμωση σε PET, συχνοί έλεγχοι πίεσης και άμεση ψύξη. Μην προσθέτεις υπερβολική ζάχαρη και μην αφήνεις σφραγισμένη φιάλη ζεστή για πολύ.

Σε 3 L, 100–120 g πρόσθετης ζάχαρης δίνουν θεωρητικά περίπου 2,2–2,6% ABV μόνο από αυτή τη ζάχαρη. Το ακριβές ποσοστό είναι άγνωστο χωρίς αρχική/τελική πυκνότητα ή εργαστηριακή ανάλυση.

Ζάχαρη, panela, μαλτόζη και βύνη

Η panela αντικαθιστά τη λευκή ζάχαρη περίπου 1:1. Η μαλτόζη ζυμώνεται, αλλά δεν αντικαθιστά τη γεύση ή τα ένζυμα της βύνης. Το εκχύλισμα βύνης είναι συνήθως πιο χρήσιμο από την καθαρή μαλτόζη για έντονο χαρακτήρα βύνης.

Κατάσταση παρτίδας

Ο πράκτορας ΑΙ καταγράφει όγκο, χρόνο, θερμοκρασία χώρου και υγρού, μέγιστη θερμοκρασία, άμεσο ήλιο, κλείσιμο, επιφάνεια, μυρωδιά, γεύση, ζάχαρη και χρόνο ψύξης. Οι άγνωστες τιμές μένουν `null` και οι μη επιβεβαιωμένες ενέργειες δεν θεωρούνται ολοκληρωμένες.

Ασφάλεια

Η κύρια ζύμωση δεν κλείνει αεροστεγώς. Για ανθράκωση χρησιμοποίησε PET τροφίμων, όχι γυαλί. Μην κουνάς πολύ σκληρή ή παραμορφωμένη φιάλη· ψύξε την προσεκτικά μακριά από το πρόσωπο. Απόρριψε για μούχλα, χνούδι, χρωματιστές κηλίδες, γλίτσα ή μυρωδιά σήψης, ακετόνης, κρέατος ή αποχέτευσης.

Τρέχοντες σύνδεσμοι

- [illegible]