

KVASSISTENT · ESPAÑOL

KVASSISTENT — guía rápida para personas

Kvas casero claro, carbonatación más segura y límites
honestos

Versión 16. Contiene 16 unos: v1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1 · Source of truth: [publication/es/summary.md](#)

Qué es

KVASSISTENT ayuda a preparar en casa el kvas «Zhizha» sin confundir el juego con el proceso real. El ruso y el inglés son las fuentes de conocimiento; las demás localizaciones conservan la misma estructura, cantidades, riesgos y secuencia de acciones.

Receta base para 3 litros

- agua — 3 L;
- pan completamente seco — 180–220 g;
- preferiblemente 150 g de pan blanco y 50–70 g de centeno o Borodinsky;
- azúcar o panela — 100–120 g;
- malta — 20–30 g o harina de centeno — 10–20 g;
- primer lote: 0,5–1 g de levadura seca o 2–3 g de levadura fresca;
- lotes posteriores: 500 ml de kvas anterior o 3–5 cucharadas de sedimento activo.

Proceso breve

1. Tuesta el pan hasta un dorado oscuro, sin quemarlo.
2. Déjalo en agua hirviendo durante 4–8 horas.
3. Cuela bien: fermenta el líquido, no una papilla de pan.
4. Añade azúcar o panela y enfría la infusión a 25–35°C.
5. Añade el cultivo y cubre con tela, gasa o una tapa floja.
6. Fermenta 8–12 horas; a 28°C empieza a revisar a las 4–6 horas.
7. Cuando la superficie esté limpia y el olor y el sabor sean normales, cuela otra vez.
8. Embotella en PET alimentario, deja que se forme presión y enfría en cuanto la botella esté firme.

Calor de 28°C y sol

28°C **a la sombra** es aceptable, pero rápido. El sol directo no: el líquido puede calentarse mucho más que el aire. Lleva el recipiente a la sombra y mide la temperatura del líquido.

- 18–24°C — ritmo estable;

- 25–27°C — rápido, revisar desde 6 horas;
- 28–30°C — caliente, solo sombra, revisar desde 4 horas;
- 31–34°C — mover a un lugar más fresco;
- 35°C o más — enfriar y detener el protocolo doméstico.

Gas y alcohol

La fermentación doméstica con levadura no puede garantizar honestamente **0,0% de alcohol**. Para maximizar las burbujas y minimizar alcohol adicional, usa una carbonatación corta en PET, revisa la presión con frecuencia y enfría de inmediato. No añadas azúcar de cebado de más ni dejes una botella cerrada mucho tiempo en caliente.

En 3 L, 100–120 g de azúcar añadido dan un máximo teórico de aproximadamente 2,2–2,6% vol. solo a partir de ese azúcar. El porcentaje exacto es desconocido sin densidad inicial/final o análisis de laboratorio.

Azúcar, panela, maltosa y malta

La panela sustituye al azúcar blanco aproximadamente 1:1. La maltosa fermenta, pero no sustituye el sabor ni las enzimas de la malta. El extracto de malta suele ser más útil que la maltosa pura para un sabor malteado marcado.

Estado del lote

El agente de IA registra volumen, tiempo, temperatura ambiente y del líquido, temperatura máxima, sol directo, cierre, superficie, olor, sabor, azúcar y momento de enfriado. Los valores desconocidos quedan en `null`; las acciones no confirmadas no se consideran realizadas.

Seguridad

No cierres herméticamente la fermentación primaria. Para la carbonatación usa PET alimentario, no vidrio. No agites una botella muy dura o deformada; enfríala con cuidado y lejos de la cara. Desecha el lote si hay moho, pelusa, manchas de color, baba, olor podrido, acetona, carne o alcantarilla.

Enlaces actuales

- [illegible]