

КВАССИСТЕНТ — краткая инструкция человеку

[illegible]

Что это

КВАССИСТЕНТ помогает приготовить домашний квас «Жижа» и не смешивает игру с реальной технологией. Русский и английский тексты являются источниками знаний; остальные локализации повторяют ту же структуру, числа, риски и последовательность действий.

Базовый рецепт на 3 литра

- вода — 3 л;
- полностью сухие сухари — 180–220 г;
- желательны: 150 г белых и 50–70 г ржанных или Бородинских;
- сахар или панела — 100–120 г;
- солод — 20–30 г либо ржаная мука — 10–20 г;
- первая партия: 0,5–1 г сухих или 2–3 г свежих дрожжей;
- следующие партии: 500 мл старого кваса или 3–5 ст. л. активного осадка.

Короткий процесс

1. Поджарь хлеб до тёмно-золотистого цвета, не сжигай.
2. Залей кипятком на 4–8 часов.
3. Тщательно процеди через чистую марлю, сложенный бинт или пищевой фильтровальный мешок: в брожение идёт жидкость, а не хлебная каша.
4. Добавь сахар или панелу и остуди настой до 25–35°C.
5. Добавь закваску и прикрой тканью, марлей или неплотной крышкой.
6. Броди 8–12 часов; при 28°C начинай проверять через 4–6 часов.
7. При чистой поверхности, нормальном запахе и подходящем вкусе процеди ещё раз через чистую марлю, сложенный бинт или пищевой фильтровальный мешок.
8. Разлей в пищевой ПЭТ, дай набрать газ и сразу охлади, когда бутылка стала упругой.

Безопасность

Основное брожение нельзя закрывать герметично. Для дображивания используй только пищевой ПЭТ, не стекло. Не встряхивай очень твёрдую или деформированную бутылку; осторожно охлади её вдали от лица. Партию нужно вылить при плесени, пушистом налёте, цветных пятнах, слизи, запахе гнили, ацетона, мяса или канализации.

Актуальные ссылки

- Главная последней версии: <https://kvassistent.pages.dev/>
- Игра: <https://kvassistent.pages.dev/game/>
- Живая партия: <https://kvassistent.pages.dev/companion/>
- Эта неизменяемая версия: <https://kvassistent.pages.dev/v1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1>
- Репозиторий: <https://github.com/bambuchastudent/kvas-ai-agent>