

KVASSISTENT · РУССКИЙ

КВАССИСТЕНТ — краткая инструкция человеку

Понятный домашний квас, безопасная газировка и честные ограничения

Версия 17. В ней 17 единиц: v1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1 · Source of truth: [publication/ru/summary.md](#)

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;
- желательно: 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: 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.
8. Разлей в пищевой ПЭТ, дай набрать газ и сразу охлади, когда бутылка стала упругой.

Жара 28°C и солнце

28°C в тени — допустимый, но быстрый режим. Прямое солнце запрещено: жидкость может быть заметно горячее воздуха. Переставь ёмкость в тень и измеряй температуру именно жидкости.

- 18–24°C — спокойный режим;

- 25–27°C — быстрый, проверка с 6 часов;
- 28–30°C — жаркий, только в тени, проверка с 4 часов;
- 31–34°C — переставить в прохладу;
- 35°C и выше — охладить и остановить бытовой протокол.

Газированность и алкоголь

Домашнее дрожжевое брожение не даёт честной гарантии **0,0% алкоголя**. Максимум пузырьков при минимальном росте алкоголя достигается коротким дображиванием в пищевой ПЭТ, частой проверкой давления и немедленным охлаждением. Не добавляй лишний сахар и не держи герметичную бутылку долго в тепле.

В 3 л 100–120 г добавленного сахара дают теоретический максимум около 2,2–2,6% об. только из этого сахара. Точный процент неизвестен без измерения начальной и конечной плотности либо лабораторного анализа.

Сахар, панела, мальтоза и солод

Панела заменяет белый сахар примерно 1:1. Мальтоза ферментируется, но не заменяет вкус и ферменты солода. Солодовый экстракт обычно полезнее чистой мальтозы для выраженного солодового вкуса.

Состояние партии

ИИ-агент хранит объём, время, температуру воздуха и жидкости, максимальную температуру, прямое солнце, способ закрытия, поверхность, запах, вкус, сахар и момент охлаждения. Неизвестные данные остаются `null`; неподтверждённые действия не считаются выполненными.

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

- [illegible]