

KVASSISTENT · 简体中文

KVASSISTENT — 用户快速指南

清晰的家庭格瓦斯流程、更安全的充气方式和诚实的限制

第 29 版，共有 29 个 1：v1.1 · Source of truth:
publication/zh-CN/summary.md

这是什么

KVASSISTENT 帮助用户制作家庭格瓦斯“Zhizha”，并明确区分网页游戏和真实发酵流程。俄语和英语是知识源；其他语言版本必须保持相同的结构、用量、风险和操作顺序。

3 升基础配方

- 水 — 3 L;
- 完全干燥的面包干 — 180–220 g;
- 建议: 150 g 白面包干, 加 50–70 g 黑麦或 Borodinsky 面包干;
- 糖或 panela — 100–120 g;
- 麦芽 — 20–30 g, 或黑麦粉 — 10–20 g;
- 第一批: 0.5–1 g 干酵母, 或 2–3 g 鲜酵母;
- 后续批次: 500 ml 旧格瓦斯, 或 3–5 汤匙活性沉淀。

简短流程

1. 把面包烤到深金色，但不要烤焦。
2. 加入开水，浸泡 4–8 小时。
3. 彻底过滤：发酵的是液体，不是面包糊。
4. 加入糖或 panela，把浸液冷却到 25–35°C。
5. 加入发酵种，用布、纱布或松盖覆盖。
6. 发酵 8–12 小时；在 28°C 时，4–6 小时后就开始检查。
7. 表面干净、气味和味道正常时，再过滤一次。
8. 装入食品级 PET 瓶，等待产生压力；瓶身变硬后立即冷藏。

28°C、高温和阳光

28°C **且处于阴凉处**可以接受，但发酵会很快。不能直晒：液体温度可能明显高于空气温度。把容器移到阴凉处，并测量液体本身的温度。

- 18-24°C — 平稳;
- 25-27°C — 较快, 6 小时后开始检查;

- 仓库: <https://github.com/bambuchastudent/kvas-ai-agent>