

ΚΒΑΣΣΙΣΤΕΝΤ · ΕΛΛΗΝΙΚΑ

ΚΒΑΣΣΙΣΤΕΝΤ — σύντομος οδηγός για ανθρώπους

Σπιτικό κβας «Ζίζα», ζέστη, ήλιος και όρια αλκοόλ

Version 1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1 · единиц: 14 · Source of truth: publication/el/summary.md

Ζώνες λειτουργίας:

- 18–24°C — σταθερά,
- 25–27°C — γρήγορα, έλεγχος από 6 ώρες,
- 28–30°C — ζεστά, μόνο σκιά, έλεγχος από 4 ώρες,
- 31–34°C — μεταφορά σε πιο δροσερό μέρος,
- 35°C ή περισσότερο — ψύξη και διακοπή του οικιακού πρωτοκόλλου.

Θα φτάσει 8% σε δύο εβδομάδες;

Όχι αυτόματα. Το αλκοόλ περιορίζεται από τη ζυμώσιμη ζάχαρη, όχι μόνο από τον χρόνο και τη ζέστη. Σε 3 l, 100–120 g πρόσθετης ζάχαρης δίνουν θεωρητικό μέγιστο περίπου 2,2–2,6% ABV μόνο από αυτή τη ζάχαρη. Για θεωρητικό 8% χρειάζονται περίπου 370 g ζυμώσιμης ζάχαρης και στην πράξη περισσότερο. Η ακριβής τιμή απαιτεί αρχική/τελική πυκνότητα ή εργαστηριακή μέτρηση.

Δύο εβδομάδες στους 28°C δεν είναι πλέον η τυπική γρήγορη διαδικασία κβας· είναι παρατεταμένη αλκοολική και όξινη ζύμωση με λιγότερο προβλέψιμο αποτέλεσμα.

Ζάχαρη, panela, μαλτόζη και βύνη

Η panela αντικαθιστά περίπου 1:1 τη λευκή ζάχαρη. Η μαλτόζη μπορεί να ζυμωθεί, αλλά δεν αντικαθιστά τη γέυση ή τα ένζυμα της βύνης. Το εκχύλισμα βύνης είναι συνήθως πιο χρήσιμο από καθαρή μαλτόζη.

Κατάσταση παρτίδας

Ο πράκτορας ΑΙ καταγράφει θερμοκρασία αέρα και υγρού, μέγιστη θερμοκρασία, άμεσο ήλιο, χρόνο σε ζέστη, καπάκι, παρατηρήσεις και εκτίμηση αλκοόλ. Οι άγνωστες τιμές παραμένουν `null`.

Ασφάλεια

Μην κλείνεις ερμητικά την κύρια ζύμωση. Βγάλε αμέσως το βάζο από τον ήλιο. Απόρριψε την παρτίδα αν υπάρχει μούχλα, χνούδι, χρωματιστές κηλίδες, γλίτσα ή μυρωδιά σήψης, ακετόνης, κρέατος ή αποχέτευσης.

Πηγές

- Έρευνα για τη ζέστη: docs/research-fermentation-heat.md
- Οδηγία πράκτορα: agent-instructions/kvas-agent.en.md
- Μοντέλο κατάστασης: agent-instructions/state-model.en.md
- JSON Schema: agent-instructions/state.schema.json
- Αποθετήριο: <https://github.com/bambuchastudent/kvas-ai-agent>