

КВАССИСТЕНТ · РУССКИЙ

КВАССИСТЕНТ — краткая инструкция человеку

Домашний квас «Жижа», жара, солнце и границы алкоголя

Version 1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1 · единиц: 14 · Source of truth: [publication/ru/summary.md](#)

Рабочие зоны:

- 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.

Будет ли 8% за две недели

Не обязательно. Алкоголь ограничен количеством ферментируемого сахара, а не только временем и жарой. В 3 л 100–120 г сахара дают теоретический максимум примерно 2,2–2,6% об. только из добавленного сахара. Для теоретических 8% потребовалось бы около 370 г ферментируемого сахара, а в реальности больше. Без измерения начальной и конечной плотности точный процент неизвестен.

Две недели при 28°C — уже не базовый быстрый квас, а длительная алкогольная и кислотная ферментация с менее предсказуемым результатом.

Сахар, панела, мальтоза и солод

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

Состояние партии

ИИ-агент хранит температуру воздуха и жидкости, максимальную температуру, прямое солнце, время в жаре, способ закрытия, наблюдения и оценку алкоголя. Неизвестные данные остаются `null`.

Безопасность

Основное брожение нельзя закупоривать герметично. Немедленно убрать банку с солнца. Вылить партию при плесени, пушистом налёте, цветных пятнах, слизи, запахе гнили, ацетона, мяса или канализации.

Материалы

- Исследование жары: docs/research-fermentation-heat.md
- Инструкция агента: agent-instructions/kvas-agent.md
- Состояние: agent-instructions/state-model.md
- JSON Schema: agent-instructions/state.schema.json
- Репозиторий: <https://github.com/bambuchastudent/kvas-ai-agent>