

КВАССИСТЕНТ · ESPAÑOL

KVASSISTENT — guía rápida para personas

Kvas Zhizha casero, calor, sol y límites de alcohol

Version 1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1 · единиц: 13 · Source of truth: [publication/es/summary.md](#)

Qué es

KVASSISTENT ayuda a una persona a preparar kvas Zhizha y ofrece por separado un protocolo para agentes de IA. La versión 1.1.1.1.1 añade reglas investigadas para 28°C, luz solar directa y estimación honesta del alcohol.

Base para 3 litros

- agua — 3 l;
- pan completamente seco — 180–220 g;
- mejor: 150 g blanco + 50–70 g de centeno o Borodinsky;
- azúcar o panela — 100–120 g;
- malta — 20–30 g o harina de centeno — 10–20 g;
- primera tanda: 0,5–1 g de levadura seca o 2–3 g fresca;
- tandas siguientes: 500 ml de kvas viejo o 3–5 cucharadas de sedimento.

Proceso corto

1. Tostar el pan hasta dorado oscuro.
2. Verter agua hirviendo durante 4–8 horas.
3. Colar y conservar solo el líquido.
4. Añadir el endulzante y enfriar a 25–35°C.
5. Añadir el fermento y cubrir con tela, gasa o tapa suelta.
6. Fermentar 8–12 horas; a 28°C revisar a las 4–6 horas.
7. Embotellar en plástico con olor normal y burbujas.
8. Gasificar 2–6 horas y refrigerar cuando la botella esté firme.

Calor de 28°C y sol

28°C **a la sombra** es aceptable pero rápido. No dejar el frasco al sol directo: el líquido puede calentarse mucho más que el aire. Moverlo a la sombra, medir la temperatura del líquido y revisarlo con frecuencia.

Zonas: 18–24°C estable; 25–27°C rápida; 28–30°C caliente y revisión desde 4 horas; 31–34°C mover a un lugar fresco; 35°C o más enfriar y detener el protocolo doméstico.

