

КВАССИСТЕНТ · ESPAÑOL

KVASSISTENT — guía rápida para personas

Kvas Zhizha casero, calor, sol y límites de alcohol

Version 1.1.1.1.1.1 · единиц: 6 · 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.

¿Llegará a 8% en dos semanas?

No automáticamente. En 3 l, 100–120 g de azúcar añadido dan un máximo teórico aproximado de 2,2–2,6% vol. solo a partir de ese azúcar. Para un 8% teórico harían falta unos 370 g de azúcar fermentable, y más en la práctica. El porcentaje exacto requiere densidad inicial/final o análisis de laboratorio.

Dos semanas a 28°C ya no son el proceso rápido básico, sino una fermentación alcohólica y ácida prolongada y menos predecible.

Azúcar, panela, maltosa y malta

La panela sustituye al azúcar aproximadamente 1:1. La maltosa fermenta, pero no sustituye el sabor ni las enzimas de la malta. El extracto de malta suele ser mejor para el aroma.

Estado de la tanda

El agente registra temperatura ambiente y del líquido, máxima temperatura, sol directo, tiempo de exposición, cierre, observaciones y estimación de alcohol. Lo desconocido queda como `null`.

Seguridad

No cerrar herméticamente la fermentación principal. Retirar inmediatamente el frasco del sol. Tirar la tanda si hay moho, crecimiento peludo, manchas de color, baba, olor a podrido, acetona, carne o alcantarilla.

Recursos

- Investigación: `docs/research-fermentation-heat.md`
- Agente: `agent-instructions/kvas-agent.es.md`
- Estado: `agent-instructions/state-model.es.md`
- Schema: `agent-instructions/state.schema.json`
- Repositorio: <https://github.com/bambuchastudent/kvas-ai-agent>