

КВАССИСТЕНТ · РУССКИЙ

КВАССИСТЕНТ — краткая инструкция человеку

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

Version 1.1.1.1.1.1 · единиц: 6 · Source of truth: publication/ru/summary.md

Что это

КВАССИСТЕНТ помогает человеку приготовить домашний квас «Жижа» и отдельно даёт ИИ-агенту правила ведения состояния. В версии 1.1.1.1.1 добавлены исследованные границы брожения при 28°C, запрет прямого солнца и честная оценка возможного алкоголя.

Базовый рецепт на 3 литра

- вода — 3 л;
- полностью сухие сухари — 180–220 г;
- лучше: 150 г белых + 50–70 г ржанных или Бородинских;
- сахар или панела — 100–120 г;
- солод — 20–30 г либо ржаная мука — 10–20 г;
- первая партия: 0,5–1 г сухих или 2–3 г свежих дрожжей;
- следующие партии: 500 мл старого кваса или 3–5 ст. л. осадка.

Короткий процесс

1. Поджарить хлеб до тёмно-золотистого цвета.
2. Залить кипятком на 4–8 часов.
3. Процедить и оставить только жидкость.
4. Добавить сладость и остудить до 25–35°C.
5. Добавить закваску и прикрыть тканью, марлей или неплотной крышкой.
6. Бродить 8–12 часов; при 28°C проверять уже через 4–6 часов.
7. При нормальном запахе и пузырьках разлить в пластиковые бутылки.
8. Догазировать 2–6 часов и охладить, как только бутылка стала твёрдой.

Жара 28°C и солнце

28°C в тени — допустимый, но быстрый режим. Банку нельзя держать под прямым солнцем: жидкость может нагреться заметно выше воздуха. Переставь её в тень, измеряй температуру жидкости и не оставляй без проверки надолго.

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>