

Kvas Zhizha - Zusammenfassung

Reproduzierbarer hausgemachter Kwas für Menschen und KI-Agenten

Version 1.1.1.1 · единиц: 4 · Source of truth: publication/de/summary.md

Was ist das?

Kvas ist eine offene Wissensbasis für sicheren und reproduzierbaren hausgemachten Kwas. **Zhizha** ist Marke und Charakter des Projekts. Version 1.1.0 bietet dieselbe Dokumentstruktur in fünf Sprachen als PDF und Webseite.

Basis für 3 Liter

- Wasser - 3 l;
- vollständig trockenes Brot/Zwieback - 180-220 g;
- bevorzugt 150 g weiß + 50-70 g Roggen oder Borodinsky;
- Zucker oder Panela - 100-120 g;
- Malz - 20-30 g, oder Roggenmehl - 10-20 g;
- frische Hefe - 2-3 g, oder Trockenhefe - 0,5-1 g, nur für die erste Charge.

Für spätere Chargen keine neue Hefe zugeben; stattdessen 500 ml alten Kwas/Starter oder 3-5 EL Bodensatz verwenden.

Kurzer Ablauf

1. Brot dunkelgolden rösten.
2. Mit kochendem Wasser übergießen und 4-8 Stunden ziehen lassen.
3. Abseihen und nur die Flüssigkeit behalten.
4. Süße hinzufügen und auf 25-35°C abkühlen.
5. Starter hinzufügen und 8-12 Stunden unter Tuch oder lockerem Deckel gären.
6. Bei normalem Geruch und Blasen in Plastikflaschen abfüllen.
7. 2-6 Stunden karbonisieren und kühlen, sobald die Flasche fest wird.
8. Mindestens 8 Stunden kalt stellen.

Zucker, Panela, Maltose und Malz

Brot enthält überwiegend Stärke, und Hefe wandelt sie nicht selbst in Zucker um. Das einfache Verfahren braucht deshalb eine kontrollierte Süße. Panela ersetzt weißen Zucker ungefähr 1:1 und gibt Melassennoten. Maltose ist vergärbare, ersetzt aber weder Malzgeschmack noch Enzyme. Für Malzaroma ist Malzextrakt meist besser als reine Maltose.

Chargenzustand

Der KI-Agent führt einen ausdrücklichen Zustand: `planning`, `bread_preparation`, `infusion`, `straining`, `cooling`, `inoculation`, `primary_fermentation`, `ready_to_bottle`, `bottling`, `bottle_conditioning`, `chilling`, `ready`, `discard` oder `unknown`. Unbekannte Werte bleiben `null`; Phasen wechseln nur nach Bestätigung des Nutzers.

Sicherheit

Die Hauptgärung darf nicht luftdicht verschlossen sein. Nach der Flaschengärung die Plastikflasche kühlen, sobald sie fest wird. Charge bei Schimmel, flaumigem Belag, farbigen Flecken, Schleim, fauligem Geruch, Acetongeruch, Fleisch- oder Kanalgeruch wegschütten.

Ressourcen

- Agentenanweisung: `agent-instructions/kvas-agent.de.md`
- Zustandsmodell: `agent-instructions/state-model.de.md`
- JSON Schema: `agent-instructions/state.schema.json`
- Vollständiges Protokoll: `recipes/kvas-reproducible.md`
- Chargenprotokoll: `docs/batch-log-template.md`
- Repository: <https://github.com/bambuchastudent/kvas-ai-agent>