

КВАССИСТЕНТ · РУССКИЙ

Квас Жижа - краткое описание

Воспроизводимый домашний квас для людей и ИИ-агентов

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

Что это

Квас - открытая база знаний о безопасном и воспроизводимом домашнем квасе. **Жижа** - бренд и характер проекта. Версия 1.1.0 содержит одинаковую структуру материалов на пяти языках, PDF-файлы и веб-страницы.

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;
- свежие дрожжи - 2-3 г, либо сухие - 0,5-1 г, только для первой партии.

Для следующих партий новые дрожжи не добавляют: вместо них используют 500 мл старого кваса/закваски или 3-5 ст. л. осадка.

Короткий процесс

1. Поджарить хлеб до тёмно-золотистого цвета.
2. Залить кипятком и настоять 4-8 часов.
3. Процедить и оставить только жидкость.
4. Добавить сладость и остудить до 25-35°C.
5. Добавить закваску и вести основное брожение 8-12 часов под тканью или неплотной крышкой.
6. При нормальном запахе и пузырьках разлить в пластиковые бутылки.
7. Догазировать 2-6 часов и убрать в холодильник, как только бутылка стала твёрдой.
8. Охлаждать минимум 8 часов.

Сахар, панела, мальтоза и солод

Хлеб содержит в основном крахмал, а дрожжи не превращают его в сахар сами по себе. Поэтому для простого рецепта нужна контролируемая сладость. Панела заменяет белый сахар примерно 1:1 и даёт паточный вкус. Мальтоза подходит для брожения, но не заменяет вкус и ферменты солода. Солодовый экстракт обычно лучше чистой мальтозы для солодового аромата.

Состояние партии

ИИ-агент ведёт явное состояние: `planning`, `bread_preparation`, `infusion`, `straining`, `cooling`, `inoculation`, `primary_fermentation`, `ready_to_bottle`, `bottling`, `bottle_conditioning`, `chilling`, `ready`, `discard` или `unknown`. Неизвестные данные остаются `null`; переход между этапами возможен только после подтверждения пользователя.

Безопасность

Основное брожение нельзя закрывать герметично. Пластиковую бутылку после догазирования нужно охладить, как только она стала твёрдой. Партию следует вылить при плесени, пушистом налёте, цветных пятнах, слизи, запахе гнили, ацетона, мяса или канализации.

Материалы

- Инструкция ИИ-агента: `agent-instructions/kvas-agent.md`
- Модель состояния: `agent-instructions/state-model.md`
- JSON Schema: `agent-instructions/state.schema.json`
- Полный протокол: `recipes/kvas-reproducible.md`
- Журнал партии: `docs/batch-log-template.md`
- Репозиторий: <https://github.com/bambuchastudent/kvas-ai-agent>