



FORST Felsenkeller Bier

La specialità birraria naturalmente torbida

Gusto:	Armonioso e ben strutturato.
Particolarità:	Questa specialità birraria, naturalmente torbida, non filtrata e non pastorizzata, sorprende l'attento appassionato di birra con il suo sapore pieno, corposo e con un retrogusto morbido che invita a berne un altro sorso.
Bicchieri consigliati:	Calice in vetro cristallino con una coppa a base molto ampia e squadrata che si restringe verso l'alto per convogliare al massimo l'aroma.
Temperatura di servizio:	6-8° C
Dati base:	
Produttore:	BIRRA FORST SPA
Tipologia:	Lager non filtrata
Classificazione:	Birra speciale
Aroma:	Morbido e piacevole
Schiuma:	Finemente porosa e compatta
Ingredienti:	Acqua, malto d'orzo , gritz di mais, luppolo, lievito
Colore:	7 EBC – giallo dorato
Unità di amaro:	23 EBU
Fermentazione:	Bassa
Gradi saccarometrici:	12,6 % grado plato
Gradi alcolici:	alc. 5,2 % vol.
Contenuto calorico (per 100 ml):	46 kcal (192 kJ)
Allergene:	Glutine (Malto d'orzo)
OGM:	Gli ingredienti del prodotto non contengono organismi geneticamente modificati (OGM)
Conservazione:	Al fresco e al buio
Da consumarsi preferibilmente entro:	8 mesi