



FORST OSTERBIER

Special Edition

Geschmack:	Blumig, verführerisch, ideal zur Frühlingszeit.
Besonderheiten:	Pünktlich zum Osterfest wurde mit dem FORST Osterbier ein spezielles Bier für eine ganz spezielle Zeit gebraut. Die intensivere Farbe und die Verwendung von eigenem Aromahopfen erinnern an die Osterblüte.
Empfohlenes Glas:	Willi Becher
Serviertemperatur:	6-8° C
Grunddaten:	
Hersteller	BRAUEREI FORST AG
Biertypologie:	Lager
Biergattung:	Bier
Aroma:	Weich und angenehm frisch
Schaum:	Feinporig und kompakt
Zutaten:	Wasser, Gerstenmalz , Maisgritz, Hopfen
Farbe:	9 EBC – samtiges goldgelb
Bittereinheiten:	20 EBU
Gärung:	Untergärig
Stammwürzegehalt:	12,2 GG %
Alkoholgehalt:	alc. 4,9 % vol.
Kaloriengehalt (auf 100 ml):	46 kcal (192 kJ)
Allergene:	Gluten (Gerstenmalz)
GVO:	Das Produkt beinhaltet keine Zutaten, die genetisch veränderte Organismen (GVO) enthalten, daraus bestehen oder daraus hergestellt sind.
Lagerung:	Kühl und dunkel lagern
Haltbarkeit:	8 Monate