



# FORST Sixtus

## La doppio malto scura dal sapore unico

- Gusto:** Morbido e vellutato con un aroma caratteristico di malto tostato e una piacevole nota di caramello.
- Particolarità:** La FORST doppio malto scura dal sapore unico è stata prodotta per la prima volta nel 1901. Questa birra bock molto apprezzata deve la sua nota di caramello ai malti speciali e al particolare metodo di ammostamento. Già al primo sorso il palato si riempie di piacere, il suo colore scuro ricorda il carattere originario delle Starkbier e l'arte della produzione birraria tipica dei conventi.
- Bicchieri consigliati:** Un elegante bicchiere a tulipano con il corpo cilindrico, strozzatura centrale e parte superiore svasata per dare risalto all'intensità dell'aroma. Il collo del tulipano avvolge la schiuma della birra e permette lo sprigionarsi degli aromi.
- Temperatura di servizio:** 7-9° C
- Dati base:**
- |                                  |                                                                                              |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produttore:                      | BIRRA FORST SPA                                                                              |
| Tipologia:                       | Doppio malto scura                                                                           |
| Classificazione:                 | Doppio malto                                                                                 |
| Aroma:                           | <i>Aromi tostati, con una piacevole nota di caramello</i>                                    |
| Schiuma:                         | Compatta e consistente                                                                       |
| Ingredienti:                     | Acqua, <b>malto d'orzo</b> , gritz di mais, luppolo                                          |
| Colore:                          | 75 EBC – scuro                                                                               |
| Unità di amaro:                  | 25 EBU                                                                                       |
| Fermentazione:                   | Bassa                                                                                        |
| Gradi saccarometrici:            | 16,8 % grado plato                                                                           |
| Gradi alcolici:                  | alc. 6,5 % vol.                                                                              |
| Contenuto calorico (per 100 ml): | 62 kcal (262 kJ)                                                                             |
| Allergene:                       | Glutine (Malto d'orzo)                                                                       |
| OGM:                             | Gli ingredienti del prodotto <b>non</b> contengono organismi geneticamente modificati (OGM). |
- Conservazione:** Al fresco e al buio
- Da consumarsi preferibilmente entro:** 6 mesi