



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, malto d'orzo , 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 non contengono organismi geneticamente modificati (OGM).
Conservazione:	Al fresco e al buio
Da consumarsi preferibilmente entro:	12 mesi