

# Federico II Extra



**33 cl**  
Cartone da 12 bottiglie  
12 bottles inside box



**75 cl**  
Cartone da 6 bottiglie  
6 bottles inside box



**KEG 20 lt**



**24 EBC**



## IPA

Birra dal colore ramato, doppio malto, prodotta con malto d'orzo al 100%, marcatamente amara, con note aromatiche e retrogusto erbaceo dato dall'utilizzo di luppoli selezionati e "dry hopping", schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

*/ Pure malt ale, brewed with 100% barley malt. Federico II Extra has a defined bitterness and a herbaceous aftertaste due to the use of selected hops and dry hopping. Its head is thick, creamy and adherent. unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle. fermentation in the bottle.*

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI / SUGGESTED FOOD PAIRINGS:

L'amaro e le note aromatiche della Federico II Extra si fondono in un piacevole contrasto di sapori se accompagnata da carni grigliate, frutta secca e formaggi stagionati che ne esaltano egregiamente la sua anima decisa. Si rivela un abbinamento ideale con i piatti più dolci quali cheesecake, crème brûlée o torte di carote.

*/ The bitterness and the aromatic notes of the Federico II Extra blend together in a lovely contrast of flavours if accompanied by grilled meats, dried fruit and seasoned cheeses because they well enhance its decisive soul. Federico II Extra proves to be an ideal pairing with desserts such as cheesecake, crème brûlée or carrot cake.*

Grado Plato di partenza / Degrees Plato (°P): **16,5**

Grado alcolico / Alcohol content: **6,6% vol.**

Temperatura di servizio / Serving temperature: **6 / 8° C - 42,8 / 46,4° F**

Grado IBU / Degrees IBU: **50**

Ingredienti: acqua di Gualdo Tadino, **malto d'orzo**, lieviti e luppoli (cascade, chinook).  
Ingredients: water of Gualdo Tadino, **barley malt**, yeasts and hops (cascade, chinook).



**CEREVISIA 2017**  
1° Classificata  
"Alta Fermentazione"