

Federico II



33 cl
Cartone da 12 bottiglie
12 bottles inside box



75 cl
Cartone da 6 bottiglie
6 bottles inside box



150 cl
Cartone da 4 bottiglie
4 bottles inside box



KEG **20 lt**



7 EBC



GOLDEN ALE

Birra dal colore giallo intenso, prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto fresco, tendenzialmente amara e con retrogusto erbaceo dato dall'utilizzo di luppoli selezionati, 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 has a fresh taste, is rather bitter and has a herbaceous aftertaste due to the use of selected hops. Its head is thick, creamy and adherent. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI / SUGGESTED FOOD PAIRINGS:

Ideale per rinfrescarsi, ottima con salumi, costolette arrosto, agnello alla griglia e formaggi erborinati. Federico II è una birra a tutto pasto, che esalta il suo retrogusto erbaceo sia con primi delicati che forti, con secondi a base di carni bianche e pesce.

/ Federico II is a very refreshing beer, excellent with cured meats, roast ribs, grilled lamb and blue cheeses. Federico II is a full-meal beer, which enhances its herbaceous aftertaste with both delicate and strong main courses but also with second courses based on white meats and fishes.

Grado Plato di partenza / Degrees Plato (°P): **14,5**

Grado alcolico / Alcohol content: **5,9% vol.**

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

Grado IBU / Degrees IBU: **40**

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

www.birraflöa.com/shop