



Ca'Barley[®]
BIO BIRRIFICIO AGRICOLO

FRED è una birra ambrata dai riflessi rossi dal profilo caramellato accompagnato da sentori di liquirizia. Nel finale rivela un gradevole gusto amaro, che la rende ben equilibrata.

Denominazione

FRED - Birra Agricola Biologica

Stile

Lager Ambrata

Tipo di fermentazione

Bassa

Ingredienti (come da etichetta)

Acqua, Malto d'orzo Bio, Luppolo Bio, Lievito
(*allergeni: Malto d'orzo*)

Colore (secondo EBC)

33 - ambrato carico che vira al rosso

Grado di amaro (secondo IBU)

23

Gradazione alcolica

6,0% vol

Temperatura di servizio

5-7° C.

Formati disponibili

330 ml (scatola da 12 bottiglie)

750 ml (scatola da 6 bottiglie)

La permanenza in bottiglia massima consigliata prima del consumo è di 12 mesi dall'imbottigliamento.



IT-BIO-015 Agricoltura UE

**Birrificio Ca'Barley
Società Agricola s.s.**

Via Busche 84
Sernaglia Della Battaglia (TV)
t/ +39 0438 966 797
info@cabarley.it
www.cabarley.it