



Croissant Dough - ชั่งแป้ง

Condition - ★

Proposer: OrangeKirb

แต่ก่อนที่น้องๆ จะอบครัวซองต์ได้ เราก็ต้องเตรียมแป้งกันก่อน โดยจะใช้**เครื่องชั่งแป้ง** ในการเลือกน้ำหนักที่เหมาะสมให้ได้ แต่เครื่องชั่งแป้งนั้นไม่ธรรมดา เพราะไม่ได้บอกน้ำหนักของแป้งโดยตรง แต่จะให้ใส่น้ำหนักแป้งที่ต้องการ targetWeight แล้วเมื่อใส่น้ำหนักแป้งจริง realWeight ลงไปเครื่องจะตอบเป็นค่าความเหมาะสมมาดังนี้

- ถ้าน้ำหนักพอดีกับที่ตั้งไว้เป๊ะ เครื่องจะบอกว่า "Perfect"
- ถ้าน้ำหนักผิดพลาดภายใน 5% ของที่ตั้งไว้ เครื่องจะบอกว่า "Pretty Good"
- ถ้าน้ำหนักน้อยกว่า 95% ของที่ตั้งไว้ เครื่องจะบอกว่า "Add More"
- ถ้าน้ำหนักมากกว่า 105% ของที่ตั้งไว้ เครื่องจะบอกว่า "Too Much"

เครื่องชั่งแป้งยังมีอุปสรรคเสริมที่สามารถใส่หน่วยตอนตั้งค่า targetWeight ได้อีกด้วย คือ g (กรัม) k (กิโลกรัม) หรือ t (ตัน) แต่เมื่อชั่งน้ำหนัก จะชั่งในหน่วยกรัมเท่านั้น

ข้อมูลนำเข้า

บรรทัดที่ 1 รับค่า targetWeight เป็นจำนวนมีทศนิยมได้ และค่าหน่วยเป็นตัวอักษร
บรรทัดที่ 2 รับค่า realWeight เป็นจำนวนเต็มหน่วยกรัม

ข้อมูลส่งออก

ค่าความเหมาะสมที่เครื่องตอบออกมา

ตัวอย่าง

ข้อมูลนำเข้า Input	ข้อมูลส่งออก Output
1 t 1000000	Perfect
0.2 k 190	Pretty Good
5000 g 4000	Add More
25 k 30000	Too Much